



## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. DEPARTAMENTO REQUISITANTE:**

Secretaria da Educação;

Secretaria da Saúde;

Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social;

Secretaria de Gestão;

Secretaria de Governo;

Secretaria de Esportes;

Secretaria de Serviços;

Secretaria de Infraestrutura;

Secretaria de Cultura e Turismo;

Secretaria de Saneamento, Agropecuária e Meio Ambiente;

Secretaria de Projetos e Desenvolvimento.

### **2. DEFINIÇÃO DO OBJETO: *Lei 14.133, art. 6º, XXIII, alínea a: definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação;***

Conforme o art. 6º, XXIII, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021, o presente Termo de Referência tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios, de forma parcelada, destinados ao abastecimento das Secretarias Municipais de Educação; Saúde; Assistência e Desenvolvimento Social; Gestão; Governo; Esportes; Serviços; Infraestrutura; Cultura e Turismo; e Saneamento, Agropecuária e Meio Ambiente do Município de Bom Jesus dos Perdões – SP, conforme especificações e quantitativos constantes no Anexo I.

O objetivo é atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões – SP quanto ao fornecimento regular de alimentos utilizados para consumo institucional, atendimento à população, alimentação escolar, nutrição de pacientes, suporte a programas sociais e atividades administrativas, durante o período previsto na Ata, podendo haver prorrogação conforme legislação vigente.

### **2.1. NATUREZA: A natureza da contratação é aquisição de bens de consumo, especificamente gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura de Bom Jesus dos Perdões.**



## 2.2. DESCRIPTIVO E QUANTITATIVO:

Nº item	Alimento	Quantidade	Unidade
01	<b>Cenoura em cubos congelada.</b> Isenta de qualquer outro ingrediente; Congelamento IQF – Individually Quick Frozen (Congelamento Rápido Individual).	1.112	Kg
02	<b>Milho congelado.</b> Com grãos macios, inteiros e de coloração característica. Isento de qualquer outro ingrediente; Congelamento IQF–Individually Quick Frozen (Congelamento Rápido Individual).	1.119	Kg
03	<b>Leite de coco.</b> Produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro ( <i>Cocos nucifera L.</i> ), através de processo tecnológico adequado. Não adicionado de açúcar. Deve atender aos requisitos da RDC nº 83/2000. Embalagem primária: cartonada Tetra pack com aproximadamente 200mL. Rotulagem deve atender a legislação vigente.	1.302	Unidade
04	<b>Folhas de louro desidratado.</b> Embalagem de 100 a 500 gramas com dados do fabricante e data de validade.	113	Kg
05	<b>Iogurte integral natural sem sabor.</b> Obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> sub sp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> sub sp. <i>Bulganicus</i> , cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0 g/100 mL. Não deverá conter aromatizantes e corantes. Embalagem primária: copo plástico com tampa lacrada contendo entre 150 e 200g. Rótulo de acordo com a legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).	10.238	Unidade
06	<b>Biscoito salgado sem traço de leite.</b> Alimento destinado para pessoas com alergia à proteína do leite de vaca. Não pode conter nos ingredientes: caseína, caseinato, lactoalbumina, lactoglobulina, lactulose, lactose, proteína do soro do leite. Embalagem que se encontra no mercado com identificação do fabricante e data de validade.	160	Kg
07	<b>Biscoito doce sem traço de leite.</b> Alimento destinado para pessoas com alergia à proteína do leite de vaca. Não pode conter nos ingredientes: caseína, caseinato, lactoalbumina, lactoglobulina, lactulose, lactose, proteína do soro do leite. Embalagem que se encontra no mercado com identificação do fabricante e data de validade.	135	kg
08	<b>Alecrim desidratado.</b> Embalagem de 50 a 500 gramas com dados do fabricante e data de validade.	121	kg
	<b>Arroz agulhinha tipo 1.</b> Grãos de arroz “in natura”, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i> , constituído de 90% de		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

09	grãos inteiros. Beneficiado, polido, longo, fino (“Agulhinha”), do tipo 1. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem Primária: polietileno atóxico transparente, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 5 Kg. Rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária: fardos lacrados. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	81.280	kg
10	<b>Lentilha.</b> Deve ser do tipo 1, apresentar grãos limpos, isento de sujidades e parasitas. Deve apresentar no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxicos, transparentes, contendo 500 gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de plástico ou papel lacrados e resistentes. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	2.058	Pacote
11	<b>Óleo de soja.</b> Óleo de soja refinado, tipo 1, comestível de semente de soja através de processos tecnológicos adequados. Deve apresentar aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor, cheiro e sabor característico. Embalagem primária: frasco de pet com 900 mL. Rotulagem deve atender legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e resistente, com capacidade para até 20 frascos. Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.	7.485	Frasco
12	<b>Canela em pó.</b> Embalagem de 50 gramas com dados do fabricante e data de validade.	125	Kg
13	<b>Farinha de trigo.</b> Farinha especial ou de primeira (tipo 1) obtida pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo <i>Triticum vulgares</i> , beneficiado. A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida (umidade máxima de 15%), fermentada ,nem rançosa. A farinha deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico e não apresentar fermento. Embalagem Primária: sacos de polietileno transparente atóxico ou embalagem de papel contendo 1 Kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária: Fardos de plástico ou papel com no máximo 10 Kg. Validade mínima: 03 meses a partir da data de entrega.	4.590	Pacote
14	<b>Feijão carioquinha tipo 1.</b> O produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Deve apresentar teor de umidade máxima de 15%. Será permitido o limite máximo de 2% de impureza sem materiais estranhos. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico e transparente contendo 1Kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária: Fardos de plástico transparente lacrados contendo até 30Kg. Validade mínima: 04(quatro) meses a partir da data de entrega.	15.650	Kg



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

15	<p><b>Fermento químico em pó.</b> Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Embalagem primária: embalagem de 250gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada informando o conteúdo na parte externa. Valida de mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e 06 meses a partir da data de entrega.</p>	794	Unidade
16	<p><b>Couve-flor congelado.</b> Isento de qualquer outro ingrediente; Congelamento IQF–Individually Quick Frozen (Congelamento Rápido Individual).</p>	1.105	Kg
17	<p><b>Ervilha congelada.</b> Isenta de qualquer outro ingrediente; Congelamento IQF–Individually Quick Frozen (Congelamento Rápido Individual).</p>	1.100	Kg
18	<p><b>Coco seco ralado sem açúcar.</b> Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (<i>Cocos nucifera L.</i>), através de processo tecnológico adequado. Não deverá ser adoçado. Embalagem primária em torno de 100g. Rotulagem deve obedecer a legislação vigente.</p>	1.075	Pacote
19	<p><b>Ervilha seca.</b> Grãos provenientes da espécie <i>Pisumsativum L.</i> O produto deverá ser constituído de no mínimo 98 % de ervilhas partidas, de tamanho e formato naturais, maduras, limpas e secas. Deverá obedecer aos limites máximos de tolerância de matérias estranhas e impurezas para o tipo I, correspondente a 0,5% conforme Anexo I da Portaria nº 65 de 16/02/1993 do Ministério da Agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxicos, transparentes, contendo 500 gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de plástico ou papel lacrados e resistentes. Validade mínima: 06 (seis) meses apartir da data de entrega.</p>	1.050	Pacote
20	<p><b>Leite em pó integral.</b> Leite de vaca integral desidratado por processos tecnologicamente adequados. O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado. Poderá ter adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). São aceitos como aditivos unicamente: a lecitina para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/Kg. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 369/1997. Produto deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF). Embalagem primária: Filme de polietileno, poliéster alumínio ou similar, hermeticamente fechado, pacote contendo 1 Kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a contar da data de entrega.</p>	6.000	Kg



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

21	<p><b>Açúcar refinado.</b> Obtido de açúcar de cana purificada por processo tecnológico adequado, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitose de detritos animais ou vegetais. Deve apresentar teor mínimo de sacarose de 99% e umidade de no máximo 0,3%. Embalagem Primária: polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo 1 Kg. Rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária: Fardos de papel lacrados com 10 Kg. Validade mínima: 06 meses a contar da data da entrega.</p>	15.025	kg
22	<p><b>Trigo para Quibe.</b> Obtido a partir do trigo em grão, integral torrado e moído. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, vedado hermeticamente, contendo 500gramas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preservea integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06(seis) meses a contar da data de entrega.</p>	868	Pacote
23	<p><b>Requeijão cremoso.</b> Requeijão cremoso tradicional, obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Não deve ter adição de gordura vegetal hidrogenada. Teor de sódio deve ser de no máximo 500 mg de sódio por 100 g de requeijão. O produto deverá ser produzido de acordo com a Portaria 359/97 e apresentar registro obrigatório no MAPA. Embalagem: Poteoubal de empolipropilenoupolietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado. Potes de 200g; bisnaga de 500g a 2 Kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.</p>	1.318	Kg
24	<p><b>Farinha de milho.</b> Obtida pela torração do grão de milho (<i>Zea maya</i>, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Deverá ser de primeira qualidade, tendo no mínimo 95% de flocos inteiros, isentos de impurezas e matérias estranhos. Não poderão estar úmidos ou rançosos; umidade máxima de 14% p/p, teor mínimo de proteína de 6%p/p. Deverá ser enriquecida com ferro (mínimo):4,2mg/100g; e ácido fólico (mínimo):150mcg/100g, na cor amarela. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, transparente contendo 500 gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária: Fardos de papel multifolhado ou plástico com no máximo 10 quilos. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.</p>	470	Pacote
25	<p><b>Arroz agulhinha integral tipo 1.</b> Grãos de arroz “in natura”, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i>, constituído de 90% de grãos inteiros. Beneficiado, sem polimento, longo, fino (“Agulhinha”), do tipo 1. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem Primária: polietileno atóxico transparente, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 Kg. Rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária: fardos lacrados. Validade mínima: 06</p>	276	kg



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

	meses a partir da data de entrega.		
26	<b>Leite de vaca integral UHT.</b> Leite de vaca integral homogeneizado submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deve apresentar teor de gordura mínimo de 3%, acidez deve ser de 0,14 a 0,18 gramas de ácido lático/100mL. Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0,1g/100 ml expressos em P205. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370/1997. Produto deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF). Embalagem primária: caixas cartonada, TetraPak, contendo 1 litro. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Não deverá estar amassada, nem estufada. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com 12 litros, fechadas por inteiro ou envolvidas com plástico. Validade mínima: 03 meses a contar da data da entrega.	65.586	Litro
27	<b>Leite de vaca desnatado UHT.</b> Leite de vaca desnatado homogeneizado submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado sob condições asséptica sem embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deve apresentar teor de gordura máximo de 0,5%, a acidez deve ser de 0,14 a 0,18 gramas de ácido lático/100mL. Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0,1g/100 ml expressos em P205. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370/1997. Produto deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF). Embalagem primária: caixas cartonada, TetraPak, contendo 1 litro. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Não deverá estar amassada, nem estufada. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com 12 litros, fechadas por inteiro ou envolvidas com plástico. Validade mínima: 03 meses a contar da data da entrega.	840	Litro
28	<b>Aveia em flocos.</b> Aveia em flocos livre do seu tegumento, cozida. As matérias primas devem ser limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Podem ser polidas e lustradas com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ter mais de 15% de umidade. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico ou embalagem de papel, contendo 200 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papel. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem terciária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	1.382	Unidade
	<b>Macarrão de sêmola tipo caracolino sem ovo na composição.</b> Obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

29	de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes naturais. Não deve apresentar ovo na sua composição e deve ser ausente de qualquer espécie de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Embalagem primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto contendo 10 Kg. Validade Mínima: 04 meses a partir da data de entrega.	10.350	Pacote
30	<b>Vinagre de maçã.</b> Obtido da fermentação acética da maçã; com acidez mínima de 4,0%, ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição. Aspecto líquido, cheiro característico, sabor ácido e cor deve ser de acordo com a matéria-prima de origem e composição. Embalagem primária: frasco de PET atóxico transparente, vedado hermeticamente, contendo em torno de 750 ml. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, contendo 12 frascos. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	1.110	Frasco
31	<b>Macarrão de sêmola tipo parafuso sem ovo na composição.</b> Obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes naturais. Não deve apresentar ovo na sua composição e deve ser ausente de qualquer espécie de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Embalagem primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto contendo 10 Kg. Validade Mínima: 04 meses a partir da data de entrega.	4.550	Pacote
32	<b>Macarrão integral.</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo e/ou fibra de trigo. Deve conter no mínimo 5g de fibra porção de 80 gramas do produto. Não deve apresentar corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Apresentação: massa curta (penne, parafuso, caracolino), não será aceito massa longa (espaguete, talharim ou outros). Embalagem primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.	820	Pacote
33	<b>Colorífico.</b> Mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (bixaorellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Pode apresentar no máximo 10% de sal. Embalagem de 500 gramas com dados do fabricante e data de validade.	319	Kg
34	<b>Polpa de fruta.</b> Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa. Não deve conter corantes, conservantes e sem adição de açúcar. Deve apresentar diluição mínima de 1 parte da polpa para 2 partes de água (1Kg de polpa com rendimento de 3 litros de suco). A polpa deve ser entregue congelada em transporte com temperatura controlada e		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

	termômetro de fácil visualização. Deverá estar de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 7 DE JANEIRO DE 2000. Sabores: Uva, cajú, maracujá, framboesa, graviola, pêssego, pitanga, melão, manga, morango, amora, coco, frutas vermelhas. Embalagem primária: sacos plásticos de 1 Kg.	15.260	Kg
35	<b>Bedida a base de soja.</b> Bebida constituida obrigatoriamente de proteína isolada de soja. Não ter adição de nenhum componente derivado do leite e nem adição de açúcar. Sabor original. Embalagem: caixa cartonada TetraPak de 1 litro com dados do fabricante e data de validade.	590	Litro
36	<b>Pão tipo hot dog.</b> Preparado obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal e água, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de leite, ovos, açúcar, soja, corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Pode conter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. A unidade deve conter aproximadamente 50 gramas. Embalagem:saco de polietileno contendo 10 unidades.	816.500	Pacotes
37	<b>Iogurte Integral com sabor.</b> Obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> sub sp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> sub sp. <i>Bulgaricus</i> , cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0 g/100 mL. Adicionado da polpa referente ao sabor do iogurte. Sabores: morango, coco, pêssego, ameixa, frutas vermelhas. Embalagem: garrafas plásticas com tampa lacrada contendo 1 litro. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).	6.265	Litro
38	<b>Fubá de milho "mimoso".</b> Produto obtido pela moagem do grão de milho ( <i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Umidade máxima de 15%p/p. Embalagem Primária: pacotes de polietileno atóxico e transparente, contendo 500g. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária: Fardos com no máximo 30 Kg. Validade mínima:06 meses a partir da data de entrega.	2.213	Pacote
39	<b>Biscoito aveia e/ou granola e mel.</b> Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo ou gordura vegetal, granola e/ou flocos de aveia, mel. Pode conter: leite (leite em pó, soro do leite), outros cereais(farinha de arroz, de centeio, de trigo integral). O produto poderá conter, no máximo 200mg de sódio e mínimo de 1g de fibra na porção de 30 gramas. Não deve conter gorduras trans e corantes artificiais. Embalagem Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser	5.630,16	Kg



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

	<p>metalizado, contendo de 140 a 200 gramas. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, empilhamento máximo, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.</p>		
40	<p><b>Biscoito salgado tipo água e sal ou cream cracker integral.</b> Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e/ou fibras de trigo e/ou gergelim, ou outras farinhas, farelos ou sementes de cereais, sal refinado, óleo ou gordura vegetal. O produto poderá conter no máximo de 200mg de sódio e mínimo de 1g de fibra na porção de 30 gramas. Deve ser isento de corantes artificiais e gorduras trans. Embalagem Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo se rmetalizado, contendo de 150 a 200 gramas. Deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Embalagem Terciária Caixa de papelão contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, empilhamento máximo, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.</p>	6.276,40	Kg
41	<p><b>Fórmula infantil de partida adicionada de prebióticos e DHA.</b> Indicada para lactentes de 0 a 6 meses de vida, em pó, com valor energético de 65 a 75Kcal/100mL; contendo maltodextrina e/ou lactose como carboidrato; proteína do soro do leite e caseína como proteínas; gordura vegetal e gordura láctea, sendo no máximo 20% de gordura láctea; Enriquécida com prebióticos 90% galactooligossacarídeos e 10% frutooligossacarídeos. Deve apresentar sódio com teor até 25mg/100mL; cálcio com teor mínimo de 50 mg/100mL; ferro com no mínimo 0,79 mg/100mL; adicionada de vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose; osmolaridade de no máximo 290 mOsmol/L. A reconstituição deve ser de 4 a 5 gramas de pó para 30 mL de água. Embalagem primária: lata de 800gramas, deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta deferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente ao armazenamento. Deverá atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.</p>	310	Lata
	<p><b>Fórmula infantil de seguimento adicionada de prebióticos e DHA.</b> Indicada para lactentes a partir de 6 meses de vida, em pó, com valor energético de 65 a 75Kcal/100mL; contendo maltodextrina e/ou lactose como carboidrato; proteína do soro do leite e caseína como proteínas; gordura vegetal e gordura láctea, sendo no máximo 38% de gordura láctea; Enriquécida com prebióticos 90% galactooligossacarídeos e 10% frutooligossacarídeos, Deve apresentar sódio com teor até 40 mg/100mL; cálcio com teor mínimo de 75mg/100mL; ferro com no mínimo 1,1mg/100mL; adicionada de vitaminas e sais</p>		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

42	<p>minerais, isenta de sacarose; osmolaridade de no máximo 290mOsmol/L. A reconstituição deve ser de 4,5 a 5,5 gramas de pó para 30 mLde água. Embalagem primária: lata de 800 gramas, deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente ao armazenamento. Deverá atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Validade mínima:06 meses a partir da data de entrega.</p>	1.210	Lata
43	<p><b>Biscoito doce integral.</b> Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal. Poderá conter na sua composição: mel, açúcar mascavo, cacau em pó,cereais e sementes (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim e/ou semente de linhaça, entre outros), gorduras saturadas: máximo de 1,65 g/30g; Sódio: máximo de150 mg/30g; Fibras: mínimo de 1g/30g. . Deverá ser isento de corantes artificiais e de gorduras trans. Embalagem Primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Terciária: Caixa de papelão contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, empilhamento máximo, validade. Validade mínima:06 meses a partir da data de entrega.</p>	5.710,16	Kg
44	<p><b>Leite de vaca com baixa ou zero lactose.</b> Leite de vaca destinado à pessoas com dieta restrita em lactose, homogeneizado submetido ao processo de ultrapasteurização, envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Apresentar enzima lactase em sua composição. Pode ser integral ou semi-desnatado. Embalagem: caixa cartonada Tetra Pak de 1 litro com dados do fabricante e data de validade.</p>	570	Litro
45	<p><b>Margarina com sal.</b> Óleos vegetais interesterificados, leite ou seus constituintes ou derivados. A gordura láctea, quando presente, não deve exceder 3% m/m do teor de lipídeos. Poderá conter sal, porém com máximo de 50 mg de sódio em 10g do produto. Deverá conter 15.000UI de vitamina A em 100g do produto. Poderá conter outras vitaminas e substâncias permitidas de acordo com a Portaria 372/1997. Não deverá conter gordura trans.O produto deverá ter registro obrigatório no MAPA. Embalagem Primária: potes de polietileno, de alta densidade, atóxico, opaco, com tampa, mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura, com 500g ou 1Kg. Rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.Validade mínima: 04 meses a contar da data de entrega.</p>	2.970	Kg
	<p><b>Sal refinado.</b> O sal deve ser refinado, iodado, constituídos de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Características físico-químicas: mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e teor de 15 mg até o limite máximo de 45mg</p>		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

46	<p>de iodo por quilograma do produto. Embalagem primária:saco de polietileno transparente atóxico, vedado hermeticamente, contendo 1 Kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	2.077	Kg
47	<p><b>Farinha de mandioca.</b> Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibotutilissima) previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. A farinha deverá ser fina, seca, branca ou amarela, crua, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Umidade deve ser de no máximo 14% p/p. Embalagem Primária: saco de polietileno transparente e atóxico contendo 500g. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: Fardos lacrados de papel multifolhado ou plástico, com no máximo 10 quilos. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega.</p>	762	Pacote
48	<p><b>Canjica de milho branco.</b> Tipo 1, grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zeamays,L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxicos, transparentes, contendo 500 gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de plástico ou papel lacrados e resistentes. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.</p>	842	Pacote
49	<p><b>Macarrão de sêmola tipo padre nosso sem ovo na composição.</b> Obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes naturais. Não deve apresentar ovo na sua composição e deve ser ausente de qualquer espécie de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Embalagem primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto contendo 10 Kg. Validade Mínima: 04 meses a partir da data de entrega.</p>	4.550	Pacote
50	<p><b>Fórmula infantil especial para casos de alergia à proteína do leite de vaca.</b> Indicado a partir 06 meses de vida. Composição: Maltodextrina, proteína isolada de soja (fonte protéica), óleos vegetais, isento de sacarose e glúten, que contenha vitaminas e minerais. Não deve conter leite ou produtos lácteos sem sua formulação. Osmolaridade de no máximo 290 mOsmol/L. Embalagem primária: lata de 400 a 800 gramas, deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente ao armazenamento. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.</p>	250	Lata



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

51	<b>Polvilho Azedo.</b> Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação. Embalagem: pacote de 500g contendo data de validade e dados do fabricante. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.	1.070	Pacote
52	<b>Flocos de milho sem açúcar.</b> Ingredientes: milho e antiumectante bicarbonato de sódio. Não deve conter açúcar, gordura trans, corantes e conservantes. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco de polietileno incolor, atóxico, resistente, hermeticamente selado ou caixa tipo box, pesando de 200 gramas a 1 Kg. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	472	Kg
53	<b>Fórmula infantil anti-refluxo.</b> Indicada para lactentes de 0 a 12 meses de vida, em pó, espessada com amido pré-gelatinizado, com predominância de proteína do soro do leite, indicada para condições de refluxo gastroesofágico. Enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem primária: lata de 400 800 gramas deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente ao armazenamento. Deverá atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	250	Latas
54	<b>Fórmula infantil isenta de lactose.</b> Indicada para lactentes de 0 a 12 meses de vida, em pó, indicada para lactentes e de seguimento para lactentes com necessidade de dieta específica, com intolerância à lactose. Contendo maltodextrina como carboidrato proteína do soro do leite e caseína como proteínas; gordura vegetal e gordura láctea, sendo no máximo 20% de gordura láctea; Adicionada de vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose e de lactose; Embalagem primária: lata de 400 a 800 gramas deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente ao armazenamento. Deverá atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	250	Lata
55	<b>Feijão preto.</b> O produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Deve apresentar teor de umidade máxima de 15%. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico e transparente contendo 1Kg. A rotulagem deve atender	5.248	Kg



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

	a legislação vigente. Embalagem Secundária: Fardos de plástico transparente lacrados contendo até 30 Kg. Validade mínima:04 meses a partir da data de entrega.		
56	<b>Pó de café.</b> Grãos torrados procedentes de espécies vegetais genuínos,sãs e limpos.É tolerada porcentagem de no máximo de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado e moído. Umidade de no máximo 6% p/p. Embalagem primária: pacote a vácuo contendo 500 gramas, com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	13.582	Pacote
57	<b>Fermento biológico seco.</b> Produto obtido de culturas puras de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) por procedimento tecnológico adequado. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro amargo e sabor amargo. Umidade máxima 12% p/p. Embalagem primária: embalagem em torno de 500gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada informando o conteúdo na parte externa. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e 06 meses a partir da data de entrega.	288	Unidade
58	<b>Farinha de tapioca.</b> Produto extraído da mandioca, sob forma de grânulos (flocos granulados) poliédricos irregulares, de diversos tamanhos. Embalagem: pacote de 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	574	Pacote
59	<b>Macarrão sem glúten.</b> Obtido de arroz e/ou milho branco ou amarelo e/ou quinoa. Não deve apresentar ovo na sua composição e deve ser ausente de qualquer espécie de corantes artificiais. Apresentação: massa curta (penne, parafuso, caracolino), não será aceito massa longa (espaguete, talharim ou outros). Embalagem primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.	720	Pacote
60	<b>Manteiga pura com sal.</b> Produto elaborado a partir de creme de leite pasteurizado, devendo apresentar teor mínimo de gordura de 80% e teor máximo de umidade de 18%. Poderá conter outras vitaminas e substâncias permitidas de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter gordura trans. O produto deverá ter registro obrigatório no MAPA. Embalagem Primária: potes de polietileno, de alta densidade, atóxico, opaco, com tampa, mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura, contendo entre 200 e 500g. Rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária:	1.110	Kg



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

	Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 04 meses a contar da data de entrega.		
61	<b>Queijo Minas Frescal</b> . Queijo semi-gordo, de muito alta umidade, a ser consumido fresco. Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou Leite reconstituído; Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Deve apresentar as seguintes características sensoriais-consistência: branda, macia; Textura: como use molhaduras mecânicas; Cor: esbranquiçada; Sabor: suave ou levemente ácido; Odor: suave, característico; Crosta: não possui. Embalado sem plásticos fechados à vácuo contendo 500g ou 1 Kg. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA(SIF, SISP ou SIM).	5.108	Kg
62	<b>Cacau em pó</b> . Produto obtido a partir da massa (ou pasta ou liquor) de amêndoas de cacau ( <i>Theobroma cacao L.</i> ). Não deverá conter outros ingredientes. Embalagem primária: pacotes em torno de 200g a 1kg. Rotulagem deve atender a legislação vigente.	2.215	Kg
63	<b>Polpa de tomate 100% concentrada</b> . Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro <i>Solanum Lycopersicum</i> , obtido por processo tecnológico adequado. O produto não deverá conter amido e glúten. Embalagem Primária: saco plástico atóxico tipo bag, leitoso ou aluminizado ou tetra pack com peso entre 1 e 2 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente	10.354	Kg
64	<b>Biscoito de polvilho salgado</b> . Biscoito assado a base de polvilho azedo. Não deve conter em sua composição leite e derivados, gordura hidrogenada, gorduras trans, aromatizantes, corantes artificiais e conservantes. Embalagem Primária: Pacote sem filme do polipropileno atóxico, contendo de 100 a 200 gramas. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, empilhamento máximo, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	5.134	Kg
65	<b>Pão de queijo congelado</b> . Ingredientes: Polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o characterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser	3.518	Kg



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

	fixado. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. Peso da embalagem: entre 1 a 4 Kg		
66	<b>Amido de milho:</b> Produto amílaceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Embalado em pacote de 500g. Rotulagem deve atender a legislação vigente.	346	Unidade
67	<b>Azeite de oliva extra virgem.</b> Obtido diretamente do fruto da Olea europaea L. (oliveira) através de processos tecnológicos adequados com acidez final, expressa em ácido oléico, não superior a 0,5g/100g. Deve apresentar aspecto líquido e limpido e isento de impurezas a 25°C; cor, cheiro e sabor característico. Embalagem primária: frasco de vidro de cor escura com capacidade em torno de 900 mL. Rotulagem deve atender legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e resistente, com capacidade para até 20 frascos. Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.	5.060	Frasco
68	<b>Chá mate</b> tostado ou queimado - embalagem: caixa com 250 gramas - ingredientes: folhas e talos de erva-mate tostada (Ilex paraguarienses, st. hil.). - não contém glúten - rendimento: até 12 (doze) litros por caixa - validade: 18 (dezoito) meses da fabricação.	4.042	Caixa
69	<b>Farinha de arroz.</b> Características: Farinha de arroz, o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 34 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA .Ingredientes: farinha de arroz, sem glúten.Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando até 01 Kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.	247	Pacote
70	<b>Leite de arroz.</b> Características: Bebida de arroz. Isento de glúten. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 Litro. Fabricação: máximo de 60 dias.Validade: mínimo de 10 meses.	250	Litros
71	<b>Nhoque de soja.</b> Nhoque cozido e congelado. Composto de farinha de soja não transgênica, extrato de soja não transgênica, aveia, amido, farinha de trigo, gordura vegetal, sal e condimentos naturais. Sem adição de ovos e lactose. Isento de gordura trans. Conservado a temperatura de -12 °C. Embalagem plástica atóxica específica para alimentos com capacidade de 1 kg. Validade mínima de 6 meses.	4.340	Kg
72	<b>Queijo parmesão ralado.</b> Queijo ralado, ingredientes tipo queijo parmesão. Não congelado. Embalagem em torno de 100 a 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Valida de mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	2.057	Kg



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

73	<b>Vagem congelada.</b> Isenta de qualquer outro ingrediente; Congelamento IQF–Individually Quick Frozen (Congelamento Rápido Individual).	1.286	Kg
74	<b>Suco integral de laranja.</b> Suco de laranja sem adição de água e açúcar, sem corantes e sem conservantes. Embalagem primária: Tetra Pak de 200 ml por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo: Data de fabricação e validade ,número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	25.784	Unidade
75	<b>Seleta de legumes congelada.</b> Composta de no mínimo 3 legumes; Isenta de qualquer outro ingrediente; Congelamento IQF– Individually Quick Frozen (Congelamento Rápido Individual).	3.319	Kg
76	<b>Suco integral de uva.</b> Suco de uva tinto sem adição de água e açúcar, sem corantes e sem conservantes. Embalagem primária: Tetra Pak de 200 ml por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente .Rótulo: Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	26.954	Unidade
77	<b>Geléia 100% fruta.</b> O produto deverá ser obtido pela cocção de frutas ou suco de frutas selecionadas, sãs e limpas, de boa qualidade; com aspecto, cor, odor e sabor característico; não poderá ser colorido e nem aromatizado artificialmente; sem adição de açúcar e/ou similares, sem glúten; Embalagem primária: em torno de 180 a 500g, com lacre de proteção intacto. Rotulagem deve atender a legislação vigente.	660	Kg
78	<b>Uva passa escura sem caroço.</b> Fruto desidratado tamanho médio, sem adição de açúcares, corantes ou conservantes; com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem primária: em torno de 150 a 500g. Rotulagem deve atender a legislação vigente.	648	Kg
79	<b>Brócolis ninja congelado.</b> Isento de qualquer outro ingrediente; Congelamento IQF – Individually Quick Frozen (Congelamento Rápido Individual).	1.182	Kg
80	<b>Morango congelado.</b> Fruto congelado tamanho médio, sem adição de açúcares, corantes ou conservantes; com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem primária:em torno de 500g a 1000g. Rotulagem deve atender a legislação vigente.	760	Kg
	<b>Proteína texturiza da de soja.</b> Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja, granulada, sem corante. Embalagem limpa, íntegra, resistente, transparente, de polietileno atóxico, constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Rótulo		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

81	conforme exigido pela ANVISA. Peso da unidade: 500 g a 1kg. As unidades devem estar contidas em caixas de papelão limpas, íntegras e identificadas com as informações do produto e número de unidades por embalagem ou em plástico limpo, íntegro, resistente, transparente que permita visualização das informações dos produtos e número de unidades por embalagem e que acomode adequadamente os produtos, de modo a evitar avarias dos mesmos ou rompimento das embalagens. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	812	Kg
82	<b>Queijo mussarela.</b> Queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda; Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas; Cloreto de sódio. Cor branco amarelado, uniforme; Sabor e odor láctico; Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos). Embalagem: Peça ou fatiado. Peça de até 4Kg em embalagem plástica a vácuo. Fatiado: fatias de aproximadamente 15 gramas, separadas com folhas plásticas em blocos de até 4 Kg embalados a vácuo. A embalagem deverá conter: rótulo impresso, identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISPou SIM).	8.180	Kg



**2.3. DO PRAZO DA ATA:** O prazo de duração da Ata será de 12 meses, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ter prorrogação nos termos do artigo 107 da Lei 14.133/2021, desde que haja previsão expressa no edital e no contrato, e que a prorrogação seja vantajosa para a Administração Pública, devidamente justificada e autorizada pela autoridade competente.

**3. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:** *Lei 14.133, art. 6º, XXIII, alínea b: fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas;*

Conforme dispõe o art. 6º, inciso XXIII, alínea “b”, da Lei Federal nº 14.133/2021, a presente contratação fundamenta-se no Estudo Técnico Preliminar, no qual foi analisada a necessidade da Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões – SP de garantir o fornecimento contínuo, regular e padronizado de gêneros alimentícios destinados às Secretarias Municipais de Educação; Saúde; Assistência e Desenvolvimento Social; Gestão; Governo; Esportes; Serviços; Infraestrutura; Cultura e Turismo; e Saneamento, Agropecuária e Meio Ambiente.

O Estudo Técnico Preliminar identificou que o abastecimento de alimentos é essencial para a manutenção de atividades administrativas e programáticas, tais como:

- ✓ Café da manhã aos servidores lei municipal nº 1377 de 1997;
- ✓ suporte alimentar aos programas sociais e às famílias atendidas pela Assistência Social;
- ✓ atendimento nutricional de pacientes internados ou em acompanhamento na rede municipal de saúde;
- ✓ alimentação escolar dos alunos da rede municipal;
- ✓ apoio às ações esportivas, culturais e comunitárias realizadas pelas Secretarias.

A ausência de contratação adequada acarretaria interrupção de serviços, prejuízo ao atendimento à população e falhas no funcionamento interno das Secretarias, dada a natureza de consumo frequente e essencial desses produtos.



A contratação também está alinhada ao planejamento anual de contratações do Município, que prevê a aquisição centralizada de bens de consumo, possibilitando melhor controle de estoque, padronização de itens, redução de desperdícios e economia de escala.

Além disso, o Estudo Técnico Preliminar demonstrou que a contratação por Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por item, é a alternativa mais vantajosa, pois amplia a competitividade, permite a participação de fornecedores especializados e reduz o custo unitário dos produtos, garantindo a economicidade e a transparência no uso dos recursos públicos.

Dessa forma, a contratação fundamenta-se em necessidade comprovada, planejamento adequado e viabilidade técnica e econômica, sendo indispensável para a continuidade e a eficiência dos serviços públicos prestados pelo Município.

**4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:** *Lei 14.133, art. 6º, XXIII, alínea c: descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto;*

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender às necessidades contínuas das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura de Bom Jesus dos Perdões – SP. A solução envolve o fornecimento dos produtos, as condições de entrega, a logística, a conformidade sanitária e operacional, bem como todos os processos necessários para garantir o adequado abastecimento durante o período contratual.

#### **4.1 Fornecimento dos Bens**

Inclui todos os produtos listados no Anexo I – Descritivo e Quantitativo, contendo:

1. especificações técnicas completas;
2. padrões de qualidade;
3. exigências sanitárias;
4. rotulagem adequada;
5. embalagens compatíveis com normas da ANVISA e MAPA;



6. validade mínima conforme item;
7. apresentação física conforme cada produto.

#### **4.2 Processo de Entrega e Operacionalização**

As entregas serão parceladas, em conformidade com a necessidade de cada Secretaria, seguindo o fluxo operacional abaixo:

- ✓ Cada Secretaria emitirá o Pedido de Compra (PC) conforme sua demanda interna.
- ✓ A Prefeitura emitirá o empenho correspondente.
- ✓ O Pedido de Compra e a Nota de Empenho serão encaminhados à empresa contratada via e-mail, nos endereços informados no edital.
- ✓ A contratada deverá realizar a entrega no prazo estipulado, no local indicado por cada Secretaria.

As entregas deverão ser realizadas em perfeitas condições sanitárias, com:

- controle de temperatura quando aplicável,
- veículos refrigerados para perecíveis,
- acondicionamento adequado,
- produtos íntegros e dentro da validade mínima.

A contratada deverá substituir, sem ônus, qualquer produto entregue com irregularidades (embalagem violada, fora do padrão, vencido, inadequado ao consumo, avariado ou divergente da especificação) no prazo máximo de 48 horas.

#### **4.3 Ciclo de Vida do Objeto**

- ✓ A solução prevista comprehende todo o ciclo de vida dos produtos:
- ✓ aquisição,
- ✓ transporte e logística,
- ✓ entrega,
- ✓ conferência e recebimento,
- ✓ armazenamento pelas Secretarias,



- ✓ consumo final,
- ✓ destinação correta de embalagens, observando práticas ambientais adequadas.

#### **4.4 Integração ao Processo Administrativo**

A solução engloba:

- ✓ planejamento consolidado de demandas;
- ✓ controle de estoque pelas Secretarias;
- ✓ emissão de pedidos conforme consumo;
- ✓ fiscalização e gestão contratual;
- ✓ apresentação obrigatória de amostras, quando exigido;
- ✓ acompanhamento técnico para garantir a conformidade dos alimentos fornecidos.

### **5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO: *Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea d: requisitos da contratação;***

Conforme o Art. 6º, XXIII, alínea “d” da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação exige que a empresa contratada e os produtos por ela fornecidos atendam a requisitos específicos, visando garantir a qualidade, a segurança alimentar, a regularidade sanitária e a eficiência no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados às Secretarias da Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões. Tais requisitos são essenciais para assegurar que a necessidade da Administração seja plenamente atendida e que a Ata seja executada com conformidade técnica e legal.

#### **5.1. Requisitos da Contratada**

A empresa participante e posteriormente contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

##### **a) Qualificação Técnica:**

Comprovar capacidade técnica por meio de atestados de capacidade técnica emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem experiência prévia no fornecimento de gêneros alimentícios de natureza e porte compatíveis com o objeto.



Quando aplicável, apresentar fichas técnicas dos produtos ofertados.

**b) Regularidade Sanitária:**

Possuir Alvará de Funcionamento atualizado.

Possuir Licença ou Alvará Sanitário, conforme legislação local e normas da vigilância sanitária.

Manter cadastro ativo junto aos órgãos competentes (ANVISA, MAPA, quando aplicável).

**c) Regularidade Jurídica e Fiscal:**

Atender integralmente aos requisitos de habilitação previstos na Lei nº 14.133/2021, incluindo regularidade fiscal federal, estadual, municipal e trabalhista.

**d) Estrutura Operacional:**

Dispor de instalações, equipamentos e veículos adequados ao transporte de alimentos — especialmente para produtos perecíveis, que deverão ser transportados em veículos refrigerados conforme normas da vigilância sanitária.

Manter equipe apta ao atendimento, comunicação e entrega dos produtos.

**e) Compromisso Contratual:**

Cumprir os prazos de entrega, substituições e demais obrigações previstas na Ata e no Termo de Referência.

Garantir atendimento por e-mail e telefone para recebimento de pedidos e esclarecimentos.

## **5.2. Requisitos dos Produtos (Aquisição)**

Os produtos a serem fornecidos deverão atender aos seguintes requisitos:

**a) Conformidade Técnica:**

Estar de acordo com as especificações descritas no Anexo I – Descritivo e Quantitativo.

Atender às normas da ANVISA, MAPA, RDCs aplicáveis, Código de Defesa do Consumidor e demais legislações vigentes.

**b) Qualidade e Condições de Entrega:**

Entregues em perfeitas condições de consumo, embalagens íntegras e lacradas.

Possuir validade mínima conforme definido no TR e no edital.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

Produtos perecíveis devem chegar em temperatura adequada, conforme legislação sanitária vigente.

Ser rejeitados produtos com aspecto alterado, embalagens violadas, fora do padrão ou divergentes da especificação.

**c) Substituição de Produtos:**

A contratada deverá substituir, no prazo máximo de 48 horas, qualquer item entregue em desacordo com as especificações, sem ônus para a Administração.

**d) Segurança Alimentar e Rastreabilidade:**

Os itens deverão possuir rotulagem completa, contendo: lote, fabricação, validade, composição e demais informações obrigatórias.

Deverão ser fornecidos laudos ou certificações sempre que solicitado pela fiscalização.

**6. EXECUÇÃO DO OBJETO:** *Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea e: modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento;*

Os materiais solicitados deverão atender às exigências de qualidade. Os pedidos serão realizados pelo Departamento de Alimentação Escolar e demais secretarias via e-mail ou Whatsapp com pelo menos cinco dias úteis de antecedência. As entregas serão realizadas de acordo com endereço informado em cada pedido de compra.

O transporte dos produtos refrigerados e congelados deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente (Atualmente: Portaria CVS-15 de 07/11/1991 e CVS-5 de 09/04/2013), em carros refrigerados, em perfeito estado de conservação e higiene, em condições que preservem as características e a qualidade dos alimentos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O veículo deve apresentar termômetro de fácil acesso e leitura. Os produtos congelados deverão ser entregues congelados em temperatura de -12°C e os refrigerados entre 4º e 10°C. Não serão aceitos durante a entrega produtos com temperaturas superiores as especificadas e embalagens abertas, rasgadas ou furadas.



Fica assegurado a CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos e em desacordo com as especificações e condições deste Termo, do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-las em 48 horas. Caso a substituição/reparação dos produtos não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas neste termo.

Conforme o Art. 6º, XXIII, alínea 'e' da Lei nº 14.133/2021, o modelo de execução do objeto descreve como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento.

### **6.1. Fluxo de Execução**

1. Os pedidos serão realizados pelas Secretarias Municipais demandantes, conforme necessidade de consumo.
2. O Departamento de Alimentação Escolar poderá realizar pedidos diretamente, via e-mail ou WhatsApp, com mínimo de cinco (5) dias úteis de antecedência.
3. Cada pedido deverá conter:
  - a especificação do item,
  - as quantidades,
  - o local de entrega,
  - o prazo desejado,
  - e o responsável pelo recebimento.

A contratada deverá confirmar o recebimento do pedido por e-mail ou mensagem.

### **6.2. Local de Prestação dos Serviços ou entrega**

As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme cronograma e demanda de cada Secretaria.

O prazo máximo para entrega após a solicitação da Administração não poderá exceder 10 dias corridos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

As entregas deverão ser realizadas nos endereços das unidades indicadas pelas Secretarias contratantes, em dias úteis, no horário comercial (das 08h00 às 17h00), salvo situações excepcionais previamente acordadas.

Cada Secretaria informará o local exato de entrega, conforme sua necessidade.

O fornecedor deverá garantir o fornecimento contínuo durante toda a vigência da Ata.

As entregas serão realizadas ponto a ponto, ou seja, em todas as escolas e Secretarias do Município, semanal ou quinzenalmente de acordo com a solicitação do Departamento de Alimentação Escolar e Secretárias, conforme a disponibilidade de equipamentos para armazenamento dos produtos.

Observação do departamento de merenda escolar que antes de iniciar as entregas nas escolas, o motorista deve apresentar-se na Cozinha Piloto para ser realizada a vistoria e a liberação de entrega.

Quando finalizar as entregas, a nota fiscal e os recibos das entregas realizadas nas escolas deverão ser entregues na Cozinha Piloto (Rua São Paulo, 455 Cidade Nova – Bom Jesus dos Perdões) para a conferência e assinatura da nota fiscal.

Para o **Departamento de Alimentação Escolar**, as entregas ocorrerão no endereço:

Rua São Paulo, nº 455 – Bairro Cidade Nova – Bom Jesus dos Perdões/SP, no horário das 07h00 às 15h00.

Para a **Unidade Mista de Saúde**, as entregas ocorrerão no endereço: Rua Bárbara Cardoso, nº 42; Centro.

Para a **Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social**: Rua - João Franco de Camargo, Nº 551 - Centro - Bom Jesus dos Perdões/SP - Cep: 12955 - 000 - horário de funcionamento de segunda à sexta feira das 08:00 às 17:00 horas.

**Centro de Referência do Cadastro Único:** Rua -Capitão Manoel de Almeida Passos, Nº 189 - Centro - Bom Jesus dos Perdões/SP - Cep: 12955 - 000 - horário de funcionamento de segunda à sexta feira das 08:00 às 17:00 horas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

**Cras Novo Horizonte:** Avenida - Eliseu Correia Dias, nº 124 - Jardim Belo Horizonte - Bom Jesus dos Perdões/SP - Cep: 12955 - 000 - horário de funcionamento de segunda à sexta feira das 08:00 às 17:00 horas.

**Cras Professora Marina Cabral Roque:** Avenida - São João, Nº 1008 - Vila Operária - Bom Jesus dos Perdões/SP - Cep: 12955 - 000 - horário de funcionamento de segunda à sexta feira das 08:00 às 17:00 horas.

**Conselho Tutelar:** Rua - Bárbara Cardoso, Nº 145 - Centro - Bom Jesus dos Perdões/SP - Cep: 12955 - 000 - horário de funcionamento de segunda à sexta feira das 08:00 às 17:00 horas.

**Centro de Referência Especializado da Assistência Social - Creas:** Rua - Dom José Maurício da Rocha, Nº 130 - Centro - Bom Jesus dos Perdões/SP - Cep: 12955 - 000 - horário de funcionamento de segunda à sexta feira das 08:00 às 17:00 horas.

Para a **Secretaria de Infraestrutura Urbana:** Rua São Geraldo, 180, Centro, cidade de Bom Jesus dos Perdões/SP.

Para a **Secretaria de Saneamento, Agropecuária e Meio Ambiente:** Endereço para entrega: Rua Moraes nº 350, Jardim Real, Bom Jesus Dos Perdões - SP.

Para demais Secretarias a entrega será realizada no Almoxarifado Central no endereço: Rua Luiz Franco de Camargo, 89 Centro.

A contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos nos pedidos de compra. A conferência dos produtos será realizada no ato da entrega, pela equipe responsável.

## **6.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

- a)** A CONTRATANTE deverá fornecer informações e esclarecimentos solicitados pela a CONTRATADA para fiel execução da Ata.
- b)** A CONTRATANTE deverá notificar à CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições na prestação do fornecimento, fixando prazo para sua correção.



- c) Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre irregularidades observadas no cumprimento da presente Ata;
- d) Notificar a CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- e) Fiscalizar a execução da presente contratação por um representante da CONTRATANTE ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso do fornecimento e de tudo dará ciência à Administração conforme legislação; A referida fiscalização não reduz, exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE decorrente de sua culpa ou dolo pela execução da administração.

### **6.3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

- a) A CONTRATADA deverá nomear preposto, durante representá-lo na execução da Ata.
- b) A CONTRATADA deverá manter o preposto aceito pela Administração Pública do Município de Bom Jesus dos Perdões.
- c) A CONTRATADA deverá manter a vigência da Ata, as condições de habilitação exigidas na licitação, devendo comunicar à CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições.
- d) A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover, reconstruir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto da Ata em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- e) A CONTRATADA deverá responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou seus bens, ou ainda a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução da Ata.
- f) A CONTRATADA deverá relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade observada em virtude do fornecimento e prestar prontamente todos os esclarecimentos que forem solicitados.
- g) A CONTRATADA se responsabilizará por quaisquer ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento da Ata.

### **7. MODELO DE GESTÃO DA ATA**



Conforme o Art. 6º, XXIII, alínea 'f' da Lei nº 14.133/2021, o modelo de gestão do contrato descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade.

A gestão e fiscalização do presente Ata serão realizadas de forma contínua e sistemática, visando assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais, a qualidade dos serviços prestados e a obtenção dos resultados esperados pela Administração Pública.

### **7.1. Disposições Gerais da Gestão Ata**

- a) Fidelidade Contratual: A ata deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- b) Comunicações: As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- c) Convocação de Representante: O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

### **7.2. Fiscalização do Ata**

A execução da Ata será acompanhada e fiscalizada por fiscais da Ata, ou pelos respectivos substitutos, legalmente designados pela Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões - SP, conforme o Art. 117, caput, da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 30/2023.

#### **Os fiscais terão as seguintes atribuições, entre outras:**

- a) Acompanhamento Contínuo: Acompanhar a execução da Ata para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, assegurando os melhores resultados para a Administração.
- b) Registro de Ocorrências: Registrar todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata, tais como atrasos, falhas na prestação dos serviços, não conformidades, e quaisquer outras situações que possam impactar o cumprimento do objeto.
- c) Aplicação de Sanções: Propor a aplicação de sanções à contratada em caso de descumprimento contratual, conforme previsto na Ata e na legislação vigente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

f) Interface com a Contratada: Atuar como ponto focal para a comunicação entre a Contratante e a Contratada, dirimindo dúvidas e buscando soluções para eventuais problemas que surjam durante a execução.

### **7.3. Gestores e Fiscais Designados**

Para a presente contratação, serão designados os seguintes responsáveis pela gestão e fiscalização:

#### **FISCAL RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO OBJETO SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**

Nome: Silmara Ferreira de Carvalho

Cargo: Escriturária

Email Institucional: compras@bjperdoes.sp.gov.br,

Telefone:(11) 4012-1000

#### **GESTOR RESPONSÁVEL PELA DEMANDA DA ECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**

Nome: Rosangela de Souza Pavan

Cargo: Secretaria de Assisrtencia e Desenvolvimento Social

Email Institucional: sads@bjperdoes.sp.gov.br

Telefone: (11) 4891-1569

#### **FISCAL RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO OBJETO SECRETARIA DE GESTÃO**

Nome: Kelly Aparecida de Morais Roque

Cargo: Coordenadora de Gestão

E-mail Institucional: kelly.roque@bjperdoes.sp.gov.br

F-Telefone:(11) 4012-1000

#### **GESTOR RESPONSÁVEL PELA DEMANDA SECRETARIA DE GESTÃO**

Nome: Kristiani Pereira Lopes Ribeiro Pinheiro

Cargo: Secretária de Gestão/Secretária de Finanças e Planejamento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

Email Institucional: [kristiani.lopes@bjperdoes.sp.gov.br](mailto:kristiani.lopes@bjperdoes.sp.gov.br)

Telefone: (11) 4012-1000

**FISCAL RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO OBJETO SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**

Nome: Janaína Machado de Souza

Cargo: Escriturária

Cargo: Escriturária

Email Institucional: [janaina.souza@bjperdoes.sp.gov.br](mailto:janaina.souza@bjperdoes.sp.gov.br)

Telefone: (11) 9.5186-2229

**GESTOR RESPONSÁVEL PELA DEMANDA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**

Nome: GUILHERME ANTIBAS ATIK

Cargo: Secretaria de Educação

Email Institucional: [equipe.sme@bjperdoes.sp.gov.br](mailto:equipe.sme@bjperdoes.sp.gov.br)

Telefone: (11) 9.5186-2229

**FISCAL RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO OBJETO SECRETARIA DE SAÚDE**

Nome: Michele Moraes Marcolino

Cargo: Coordenadora e saúde

Email: [sec.saude@bjperdoes.sp.gov.br](mailto:sec.saude@bjperdoes.sp.gov.br)

Telefone: (11) 4012-1000

**GESTOR RESPONSÁVEL PELA DEMANDA SECRETARIA DA SAÚDE**

Nome: Jane Crispim

Cargo: Secretaria de Saúde

Email Institucional: [sec.saude@bjperdoes.sp.gov.br](mailto:sec.saude@bjperdoes.sp.gov.br)

Telefone: (11) 4012-1000



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

**FISCAL RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO OBJETO SECRETARIA  
ESPORTES E LAZER**

Nome: Maria Aparecida de Jesus Oliveira

Cargo: Escriturária

Email Institucional:

Telefone: (11) 4012-7303

**GESTOR RESPONSÁVEL PELA DEMANDA SECRETARIO DE ESPORTES E  
LAZER**

Nome: Carlos Brigida

Cargo: Secretário de Esportes e Lazer

Email Institucional:

Telefone: (11) 4012-7303

**FISCAL RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO OBJETO SECRETARIA DE  
SANEAMENTO, AGROPECUARIA E MEIO AMBIENTE**

Nome: Marcio de Morais.

Cargo: Coordenador da Secretaria de Saneamento, Agropecuaria e Meio Ambiente

Email Institucional:

Telefone: (11) 4012-1000

**GESTOR RESPONSÁVEL PELA DEMANDA SSECRETARIA DE SANEAMENTO,  
AGROPECUARIA E MEIO AMBIENTE**

Nome: Jorge Galvani Filho

Cargo: Secretário de Secretaria de Saneamento, Agropecuaria e Meio AmbienteEmail

Telefone: (11) 4012-1000

**FISCAL RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO OBJETO SECRETARIA DE  
INFRAESTRUTURA**

Nome: Wellington De Paulo

Cargo: Assessor



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

Email Institucional:

Telefone: (11) 4012-1000

**GESTOR RESPONSÁVEL PELA DEMANDA SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA**

Nome: José Herculano

Cargo: Secretário de Infraestrutura

Email Institucional: [jose.herculano@bjperdoes.sp.gov.br](mailto:jose.herculano@bjperdoes.sp.gov.br)

Telefone: (11) 4012-1000

**FISCAL RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO OBJETO SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO**

Nome: Leidiany de Carvalho Cruz

Cargo: Escriturária

Email Institucional: [cultura.turismo@bjperdoes.sp.gov.br](mailto:cultura.turismo@bjperdoes.sp.gov.br)

Telefone: (11) 4891-1295

**GESTOR RESPONSÁVEL PELA DEMANDA SECRETARIA DE SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO**

Nome: Jane Vanessa Bueno Reanho

Cargo: Secretária de Cultura e Turismo

Email Institucional:

Telefone: (11) 4891-1295

**FISCAL RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO OBJETO SECRETARIA DE SERVIÇOS**

Nome: Willian Marques Soares

Cargo: Encarregado de Serviços

Email Institucional: [wiliam.marques@bjperdoes.sp.gov.br](mailto:wiliam.marques@bjperdoes.sp.gov.br)

Telefone: (11) 4012-7151



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

## **GESTOR RESPONSÁVEL PELA DEMANDA SECRETARIA DE SECRETARIA DE SERVIÇOS**

Nome: Veroneide Damasceno

Cargo: Secretária de Serviços

Email Institucional: veroneide.damasceno@bjperdoes.sp.gov.br

Telefone: (11) 4012-7151

## **FISCAL RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DO OBJETO SECRETARIA DE GOVERNO**

Nome: Pedro Vinicius Belarmino

Cargo: Chefe de Gabinete do Prefeito

Telefone: (11) 4012-1000

## **GESTOR RESPONSÁVEL PELA DEMANDA SECRETARIA DE SECRETARIA DE GOVERNO**

Nome: Luiz Carlos Quadrelli

Cargo: Secretário de Governo

Email Institucional: luiz.quadrelli@bjperdoes.sp.gov.br

Telefone: (11) 4012-1000

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:** *Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea g.*

Conforme o Art. 6º, XXIII, alínea 'g' da Lei nº 14.133/2021, esta seção estabelece os critérios para a medição dos serviços executados e as condições para o pagamento à empresa contratada. O objetivo é garantir transparência, objetividade e conformidade com a legislação vigente.

A medição será realizada por entrega, considerando exclusivamente os itens efetivamente fornecidos e recebidos pela Administração.

1. A medição será comprovada mediante:
2. Nota Fiscal Eletrônica,
3. Pedido de Compra,
4. Termo de Recebimento ou assinatura do responsável pelo setor solicitante,



5. Conferência quantitativa e qualitativa dos produtos.

Os produtos deverão estar em conformidade com:

6. as especificações técnicas do Anexo I,
7. os padrões sanitários vigentes,
8. as condições de entrega previstas neste Termo e no edital.

Itens rejeitados pela fiscalização não serão medidos nem pagos, devendo ser substituídos em até 48 horas pela contratada.

## **8.2. Condições de Pagamento**

- a) Prazo: O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da fatura/nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal da Ata e desde que o objeto contratado tenha sido entregue e a documentação da Contratada esteja regularizada.
- b) Documentação: A fatura/nota fiscal deverá ser acompanhada de todos os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da empresa, bem como dos relatórios de execução dos serviços e das Ordens de Serviço correspondentes.
- c) Irregularidades: Se a fatura/nota fiscal não for apresentada ou a documentação não estiver regularizada, a contagem do prazo para pagamento dar-se-á somente a partir da apresentação de todos os documentos necessários à liquidação.  
A nota fiscal/fatura não aprovada pela Prefeitura Municipal será devolvida ao contratado para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, reiniciando o prazo estabelecido para pagamento.
- d) Sustação de Pagamento: Havendo circunstância que desprove a liquidação da despesa, o pagamento será sustado até que o contratado providencie as medidas saneadoras necessárias.
- e) Forma de Pagamento: O pagamento será realizado em favor da CONTRATADA através de crédito bancário. A proponente deverá indicar, por escrito, juntamente com a nota fiscal/fatura, o número da conta corrente, o banco e o número da agência bancária onde deseja que seja efetuado o crédito correspondente.

## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DE CONTRATAÇÃO:** *Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea i: acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos*



*preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado;*

Em atendimento ao disposto no art. 6º, XXIII, alínea “i”, da Lei Federal nº 14.133/2021, a estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada no mercado, considerando:

- cotações de fornecedores,
- valores praticados em contratações públicas recentes,
- bancos de preços públicos (quando aplicável),
- e o mapa de preços e memórias de cálculo anexos ao processo administrativo.

A partir da consolidação das cotações e da análise comparativa dos preços unitários referenciais, obtidos conforme metodologia legalmente prevista, chegou-se ao valor estimado global de: R\$ 7.447.425,21 (sete milhões, quatrocentos e quarenta e sete mil, quatrocentos e vinte e cinco reais e vinte e um centavos).

A planilha detalhada contendo os preços unitários, quantitativos, parâmetros de cálculo e documentos comprobatórios encontra-se em documento próprio, separado, classificado e anexado ao processo, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021.

A estimativa foi realizada de forma técnica e fundamentada, garantindo economicidade, razoabilidade e compatibilidade com os valores praticados no mercado, servindo de base para definição do valor estimado da licitação.

Conforme o Art. 6º, XXIII, alínea 'i' da Lei nº 14.133/2021, as estimativas do valor da contratação devem ser acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos. Estes elementos devem constar de documento separado e classificado, garantindo a transparência e a justificativa do valor estimado.

#### **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: *Lei Federal nº 14.133, art. 6º, XXIII, alínea j.***

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de dotações próprias da Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

Conforme o Art. 6º, XXIII, alínea 'j' da Lei nº 14.133/2021, as despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de dotações orçamentárias próprias da Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões. A existência de recursos orçamentários para fazer frente aos custos da contratação é condição essencial para a sua validade e execução.

As despesas serão classificadas e empenhadas nas seguintes dotações:

**Secretaria de Governo**

**Funcional Programática:** 04.122.0002-2.002

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Secretaria de Gestão**

**Funcional Programática:** 04.122.0003-2.006

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Secretaria de Saúde**

**Funcional Programática:** 10.122.0008-2.026

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social**

**Funcional Programática:** 08.122.0007-2.018

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Secretaria da Educação (Merenda Escolar)**

**Ensino Fundamental**

**Funcional Programática:** 12.361.0011-2.036

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Ensino Infantil**

**Funcional Programática:** 12.365.0011-2.038



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Secretaria de Esportes**

**Funcional Programática:** 27.812.0016-2.056

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Secretaria de Saneamento, Agropecuária e Meio Ambiente**

**Funcional Programática:** 17.512.0015-2.052

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Secretaria de Cultura e Turismo**

**Funcional Programática:** 13.392.0012-2.042

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Secretaria de Serviços**

**Funcional Programática:** 04.122.0014-2.045

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Secretaria de Infraestrutura Urbana**

**Funcional Programática:** 15.451.0013-11.005

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

**Secretaria de Projetos e Desenvolvimento**

**Funcional Programática:** 11.334.0010-2.033

**Natureza da Despesa:** Material de Consumo

A adequação orçamentária foi verificada e confirmada pela Secretaria de Finanças, garantindo que há disponibilidade de recursos para cobrir os custos da contratação durante todo o período de sua vigência, incluindo eventuais prorrogações, conforme a legislação orçamentária vigente.

**11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**



Conforme o Art. 6º, XXIII, alínea 'h' da Lei nº 14.133/2021, esta seção define a forma e os critérios para a seleção do fornecedor. O processo de seleção será conduzido de forma a garantir a isonomia, a competitividade e a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

### **11.1. Modalidade de Licitação**

A contratação será realizada por meio de PREGÃO ELETRÔNICO, em sessão pública conduzida por sistema eletrônico oficial, nos termos da Lei nº 14.133/2021, regulamentações federais e municipais aplicáveis.

A licitação será realizada POR ITEM, permitindo ampla competitividade e possibilitando que diferentes fornecedores participem de acordo com sua especialidade e capacidade técnica.

**11.2. Critério de Julgamento** O critério de julgamento adotado será o de MENOR PREÇO POR ITEM, conforme previsto no art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

Serão consideradas para julgamento:

- o preço ofertado no sistema eletrônico,
- a conformidade com as especificações técnicas do Termo de Referência,
- as exigências de habilitação,
- e o atendimento integral às condições estabelecidas no edital.

O processo de disputa seguirá a dinâmica de lances sucessivos, observado o horário de abertura, a etapa competitiva e os critérios de desempate previstos na legislação.

A seleção da proposta vencedora ocorrerá após:

1. análise da proposta escrita;
2. etapa de lances;
3. negociação, se aplicável;
4. verificação de conformidade técnica;
5. análise da habilitação da licitante melhor classificada.



Somente será considerado vencedor o fornecedor que:

- apresentar menor preço,
- atender às especificações do objeto,
- cumprir todas as etapas do processo licitatório,
- e comprovar habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica.

### **11.3. Exigências de Habilidade**

As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista serão as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado nos Art. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021. Além disso, serão solicitadas as seguintes comprovações:

**a) Habilidade Jurídica:** Registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, e prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

**b) Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:** Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), e prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

**c) Qualificação Técnica:** Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

### **12. DECLARAÇÃO DO SOLICITANTE**

Declaramos que este Termo de Referência está de acordo com a Lei nº 14.133/2021.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

Este Termo de Referência, em conjunto com o Edital de Licitação e seus anexos, rege a presente contratação e deverá ser integralmente observado pela empresa contratada. Quaisquer dúvidas ou omissões serão dirimidas pela Contratante, com base na Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Bom Jesus dos Perdões, 19 de novembro de 2025

**Kristiani Pereira Lopes Ribeiro Pinheiro**

**Secretária de Gestão**

**Luíz Carlos Quadrelli**

**Secretário de Governo**

**Guilherme Antibas Atik**

**Secretário Interino da Secretaria de Educação**

**Rosangela de Souza Pavan**

**Secretaria de Assisrtencia e Desenvolvimento Social**

**Jane Mirian Crispim**

**Secretaria de Saúde**

**Carlos Brigida**

**Secretário de Esportes e Lazer**

**Jorge Galvani Filho**

**Secretário de Saneamento, Agropecuária e Meio Ambiente**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES**  
**Rua Dom Duarte Leopoldo Nº 83 – Centro – CEP: 12.955-0000**  
**CNPJ: 52.359.692/0001-62 Fone: (11) 4012-1000**

**José Herculano**  
**Secretário de Infraestrutura**

**Jane Vanessa Bueno Reanho**  
**Secretária de Cultura e Turismo**

**Veroneide Damasceno**  
**Secretária de Serviços**

**Arlindo Caruso Filho**  
**Secretário de Projetos e Desenvolvimento**