



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

TERMO DE REFERÊNCIA SEDUC Nº 007/2024

## ÁREA REQUISITANTE

| Área Requisitante                | Responsável      |
|----------------------------------|------------------|
| Secretaria Municipal de Educação | Edineide Menezes |

### 1 OBJETO

Aquisição de Carnes, Embutidos (linguiça e salsicha), Salgadinhos de festa e derivados perecíveis, em atendimento das Secretarias Municipais, pelo prazo de 12 (doze) meses.

#### 1.1 Especificações e quantidades

| ITEM | CÓDIGO<br>BEC | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | QUANT.            | COTA      | VALOR<br>MÁXIMO |
|------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|-----------------|
| 01   | 38431         | <b>BACON DEFUMADO</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> TOUCINHO; PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUÍNO DEFUMADO, SEM COSTELA, EM MANTA; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21/00, DECRETO 12.486/78, IN 22/05; RESOLUÇÃO RDC 12/01 (ANVISA) E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA.                                                                                                                                                                                           | 600 KG            | EXCLUSIVA | R\$ 32,43       |
| 02   | ----          | <b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, SABOR MORANGO (BANDEJAS COM 06 UNIDADES)</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> BEBIDA LÁCTEA; FERMENTADA, COMPOSTA DE LEITE, POLPA/SUCO DE MORANGO 51% BASE LACTEA; E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS SEM ADIÇÃO DE SOJA E SEUS DERIVADOS; SABOR DE MORANGO, CONSERVADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COM VALIDADE DE 180 DIAS NA DATA DE FABRICAÇÃO E 144 DIAS NA DATA DA ENTREGA; BANDEJAS COM 6 UNIDADES DE 90GR ; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 16/05 (MAPA), RDC 12/01; RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. | 6.720<br>Unidades | EXCLUSIVA | R\$7,70         |
| 03   | 1508504       | <b>BEBIDA LACTEA IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - SABOR MORANGO - MÍNIMO 850 ML/GR</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> BEBIDA LÁCTEA C/IOGURTE E POLPA DE FRUTAS; ELABORADO A PARTIR DO LEITE RECONSTITUÍDO SORO DE LEITE, AÇÚCAR, POLPA DE FRUTA; ESTABILIZANTE, ACIDULANTE, CONSERVANTE; AROMATIZANTE, CORANTE, ESPESSANTE; SABOR DE MORANGO; CONSERVADO E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA ENTRE 1 E 10 GRAUS CENTÍGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO(SACHE); ACONDICIONADO EM FARDO PLÁSTICO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 16/05, RDC                                                                | 500<br>Unidades   | EXCLUSIVA | R\$ 10,22       |

RS

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d07f43da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |           |           |
|----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|    |         | 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |           |
| 04 | 4995686 | <b>CARNE BOVINA (COSTELA)</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; COSTELA; EM TIRAS; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7°C; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA, SEM FECHAMENTO A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA 304/96; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                            | 600 KG    | ECLUSIVA  | R\$ 26,98 |
| 05 | 4797132 | <b>CARNE BOVINA MOÍDA - PATINHO</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> SEMI PROCESSADA; MOÍDA, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS; ISENTA DE GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES, COAGULO, NODOS LINFÁTICOS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA E ATÓXICA, COM PESO MÁXIMO DE 1KG POR PACOTE, PODENDO SER ADMITIDO PACOTE COM PESO SUPERIOR; DESDE QUE A ESPESSURA SEJA IGUAL OU MENOR QUE 15CM; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A DECRETO 9.013/17, PORTARIA MAPA 664/22; RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. | 14.758 KG | LIVRE     | R\$ 31,65 |
| 06 | 4797132 | <b>CARNE BOVINA MOÍDA - PATINHO</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> SEMI PROCESSADA; MOÍDA, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS; ISENTA DE GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES, COAGULO, NODOS LINFÁTICOS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA E ATÓXICA, COM PESO MÁXIMO DE 1KG POR PACOTE, PODENDO SER ADMITIDO PACOTE COM PESO SUPERIOR; DESDE QUE A ESPESSURA SEJA IGUAL OU MENOR QUE 15CM; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A DECRETO 9.013/17, PORTARIA MAPA                                                                                                                                                                                   | 2.522 KG  | RESERVADO | R\$ 31,65 |

RS

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |           |           |
|----|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|    |         | 664/22; RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |           |           |
| 07 | 5443954 | <b>CARNE BOVINA PATINHO - CORTE EM CUBOS</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; PATINHO; EM CUBOS DE (1X1X1) CM, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA; RESFRIADA, EXTRA LIMPO; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7°C; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA, SEM FECHAMENTO A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA 304/96; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. | 14.616 KG | LIVRE     | R\$ 36,61 |
| 08 | 5443954 | <b>CARNE BOVINA PATINHO - CORTE EM CUBOS</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; PATINHO; EM CUBOS DE (1X1X1) CM, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA; RESFRIADA, EXTRA LIMPO; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7°C; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA, SEM FECHAMENTO A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA 304/96; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. | 2.184 KG  | RESERVADO | R\$ 36,61 |
| 09 | 4799097 | <b>CARNE BOVINA PATINHO - CORTE EM ISCAS</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; PATINHO; EM ISCAS COM NO MAXIMO 5% DE GORDURA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, ATOXICO E APROPRIADO PARA ALIMENTOS; PESANDO DE 01 A 03 QUILOS; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO                                                                                                                                        | 14.654 KG | LIVRE     | R\$ 34,09 |

RS

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d07f43da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |           |           |
|----|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|-----------|
|    |         | A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |           |           |
| 10 | 4799097 | <b><u>CARNE BOVINA PATINHO - CORTE EM ISCAS</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; PATINHO; EM ISCAS COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, FIRME, CONSISTENTE NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E APROPRIADO PARA ALIMENTOS; PESANDO DE 01 A 03 QUILOS; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                | 2.346 KG       | RESERVADO | R\$ 34,09 |
| 11 | 4878671 | <b><u>CARNE SUÍNA TIPO COSTELA COM OSSO EM TIRAS</u></b><br><b><u>CONGELADA</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> CARNE SUÍNA SEMI PROCESSADA; COSTELA; SERRADA COM OSSO (EM TIRAS); CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE HEMATOMAS, COÁGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA | 1.000 KG       | EXCLUSIVA | R\$ 22,96 |
| 12 | 6251331 | <b><u>CHARQUE - CARNE SECA</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> CARNE BOVINA SALGADA; PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA TRASEIRA, INJETADA COM SALMOURA (SAL E NITRITO), DESFIADA; DESSECADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E MATERIAIS ESTRANHOS; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO ATÓXICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM IN MAPA 92/20, PORTARIA 368/97, DECRETO 9.013/17; RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                      | 800 KG         | EXCLUSIVA | R\$ 45,69 |
| 13 | 1294342 | <b><u>FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO, PACOTE DE 500 GRAMAS</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FERMENTO BIOLÓGICO; TIPO FRESCO EM PASTA; COMPOSTO DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1.500 Unidades | EXCLUSIVA | R\$ 23,62 |

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |           |           |
|----|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|    |         | ACORDO COM A RESOLUCAO CNNPA 38/77, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 36 DIAS NA DATA DA ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |           |           |
| 14 | 5399548 | <b>FÍGADO BOVINO (TIRAS)</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> FÍGADO SEMI PROCESSADO; BOVINO; EM TIRAS; CONGELADO; TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS; ISENTO DE CAPSULA, LINFONODOS E DEPÓSITOS DE GORDURA, DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, PORTARIA CVS 05/13, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                   | 600 KG    | EXCLUSIVO | R\$ 12,80 |
| 15 | 5312515 | <b>FRANGO INTEIRO</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> FRANGO COM PESCOÇO, INTEIRO, SEM TEMPERO; CONGELADO, CONSERVADO E TRANSPORTADO A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM ASPECTO, COR E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, RDC 13/01; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 600 KG    | EXCLUSIVO | R\$ 12,80 |
| 16 | 38636   | <b>FRANGO SEMIPROCESSADO- COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO (PCT DE 1 A 3 KG)</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> FRANGO SEMIPROCESSADO; COXA E SOBRECOXA; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; RESOLUÇÃO RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: "DECLARAR MARCA; "IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; "NOME E | 14.250 KG | LIVRE     | R\$ 10,88 |

RS

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |           |           |
|----|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|    |         | ENDEREÇO DO FABRICANTE; "DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; "DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; "PESO LÍQUIDO; "CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |           |           |
| 17 | 38636   | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO- COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO (PCT DE 1 A 3 KG)</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO; COXA E SOBRECORA; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; RESOLUÇÃO RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: "DECLARAR MARCA; "IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; "NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; "DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; "DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; "PESO LÍQUIDO; "CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO). | 4.750 KG  | RESERVADO | R\$ 10,88 |
| 18 | 5258138 | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO- COXA SOBRE COXA DE FRANGO SEM OSSO</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO; COXA E SOBRECORA, SEM OSSO, COM PELE ADERIDA SOMENTE AO CORTE DA CARNE; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: "DECLARAR MARCA; "IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; "NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; "DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; "DATA DE                                                                                                   | 13.500 KG | LIVRE     | R\$ 14,65 |

RS

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |           |           |
|----|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|    |         | FABRICAÇÃO DO PRODUTO; "PESO LÍQUIDO;<br>"CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO<br>MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; NÚMERO DO LOTE<br>(CASO UTILIZADO).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |           |
| 19 | 5258138 | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO- COXA SOBRE COXA DE<br/>FRANGO SEM OSSO</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO;<br>COXA E SOBRECORA, SEM OSSO, COM PELE ADERIDA<br>SOMENTE AO CORTE DA CARNE; CONGELADO,<br>TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA<br>INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COM ASPECTO, COR,<br>CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE<br>QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA<br>ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES;<br>ACONDICIONADO EM ACONDICIONADO EM<br>EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA<br>E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE<br>RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS<br>CONDICOES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A<br>PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN<br>32/10, DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC<br>360/03, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES;<br>PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA<br>AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;<br>COM VALIDADE MÍNIMA DE COM VALIDADE MÍNIMA DE<br>10 MESES NA DATA DE ENTREGA. NO RÓTULO DAS<br>EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E<br>INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: "DECLARAR<br>MARCA; "IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; "NOME E<br>ENDEREÇO DO FABRICANTE; "DATA DE VALIDADE OU<br>PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; "DATA DE<br>FABRICAÇÃO DO PRODUTO; "PESO LÍQUIDO;<br>"CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO<br>MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; NÚMERO DO LOTE<br>(CASO UTILIZADO). | 4.500 KG  | RESERVADO | R\$ 14,65 |
| 20 | 4794397 | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO<br/>(CORTE EM CUBOS)</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO;<br>PEITO, SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS; CONGELADO,<br>TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA<br>INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR<br>PRÓPRIOS, NÃO PODERÁ CONTER CARTILAGEM,<br>TENDÕES OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE<br>PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE<br>POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES;<br>ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA,<br>HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; PESANDO DE 1<br>A 3 QUILOS, DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE<br>RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS<br>CONDICOES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A<br>PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05,<br>INSTRUÇÃO NORMATIVA 32/10, DECRETO 12486/78, RDC<br>13/01; CVS 05/13, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES<br>POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO<br>ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS<br>PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10<br>MESES NA DATA DA ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10.800 KG | LIVRE     | R\$ 21,85 |
| 21 | 4794397 | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO<br/>(CORTE EM CUBOS)</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO;<br>PEITO, SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS; CONGELADO,<br>TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3.600 KG  | RESERVADO | R\$ 21,85 |

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |           |           |
|----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|    |         | INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PODERÁ CONTER CARTILAGEM, TENDÕES OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; PESANDO DE 1 A 3 QUILOS, DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, INSTRUÇÃO NORMATIVA 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.                                                                                                            |           |           |           |
| 22 | 2758750 | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (CORTE EM ISCAS)</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO; FILE DE PEITO, SEM OSSO E SEM PELE; RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA ENTRE 0° E 4°C; CORTADO EM TIRAS PARA STROGONOFE, C/ DIMENSÕES MÍNIMAS DE 0,8 X 1,2 X 1 CM; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS NA DATA DA ENTREGA. | 13.104 KG | LIVRE     | R\$ 21,22 |
| 23 | 2758750 | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (CORTE EM ISCAS)</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO; FILE DE PEITO, SEM OSSO E SEM PELE; RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA ENTRE 0° E 4°C; CORTADO EM TIRAS PARA STROGONOFE, C/ DIMENSÕES MÍNIMAS DE 0,8 X 1,2 X 1 CM; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS NA DATA DA ENTREGA. | 3.696 KG  | RESERVADO | R\$ 21,22 |
| 24 | 4940903 | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO; FILE DE PEITO, SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4.500 KG  | LIVRE     | R\$ 20,95 |

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |           |           |
|----|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
|    |         | CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, INTERFOLHADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: " DECLARAR MARCA; " IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; " NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; " DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; " DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; " PESO LÍQUIDO; " CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; " CARIMBO/NÚMERO DO SIF; " NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |           |           |
| 25 | 4940903 | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO; FILE DE PEITO, SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, INTERFOLHADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: " DECLARAR MARCA; " IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; " NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; " DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; " DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; " PESO LÍQUIDO; " CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; " CARIMBO/NÚMERO DO SIF; " NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO). | 1.500 KG | RESERVADO | R\$ 20,95 |
| 26 | 4345940 | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI)</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO; FILEZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3.750 KG | LIVRE     | R\$ 20,93 |

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |           |           |
|----|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
|    |         | E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: " DECLARAR MARCA; " IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; "" NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; " DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; " DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; " PESO LÍQUIDO; " CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; " NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |           |           |
| 27 | 4345940 | <b><u>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI)</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> FRANGO SEMIPROCESSADO; FILEZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: " DECLARAR MARCA; " IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; "" NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; " DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; " DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; " PESO LÍQUIDO; " CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; " NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO). | 1.250 KG | RESERVADO | R\$ 20,93 |
| 28 | 6178642 | <b><u>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (90 GRAMAS)</u></b><br><b><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u></b> HAMBURGUER; CARNE BOVINA; CONGELADO; COMPOSTO DE CARNE BOVINA, AGUA, GORDURA BOVINA, SAL, PROTEINASE SOJA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE; ANTIOXIDANTE, ACIDULANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; PESANDO 90G CADA; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TERMOS SOLDADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RDC 724/22, IN 161/22 (ANVISA), RDC 727/22, RDC 360/03; DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 20/00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3.000 KG | LIVRE     | R\$ 27,19 |

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |           |           |
|----|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
|    |         | (MAPA) E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |           |           |
| 29 | 6178642 | <b>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (90 GRAMAS)</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> HAMBURGUER; CARNE BOVINA; CONGELADO; COMPOSTO DE CARNE BOVINA, AGUA, GORDURA BOVINA, SAL, PROTEINASE SOJA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE; ANTIOXIDANTE, ACIDULANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; PESANDO 90G CADA; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TERMOS SOLDADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RDC 724/22, IN 161/22 (ANVISA), RDC 727/22, RDC 360/03; DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 20/00 (MAPA) E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1.000 KG | RESERVADO | R\$ 27,19 |
| 30 | 4895851 | <b>LINGUIÇA CALABRESA</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> LINGUIÇA; LINGUIÇA TIPO CALABRESA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8°C; COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; DEVENDO TER O SABOR PICANTE CARACTERÍSTICO DA PIMENTA CALABRESA; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXÍVEL, TERMO FORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: " DECLARAR MARCA; " IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; " NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; " DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; " DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; " PESO LÍQUIDO; " CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; " CARIMBO/NÚMERO DO SIF; " NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO). | 2.000 KG | EXCLUSIVO | R\$ 28,22 |
| 31 | ----    | <b>LINGUIÇA FININHA</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> LINGUIÇA; FININHA FRESCA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUÍNA ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXÍVEL, TERMO FORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 600 KG   | EXCLUSIVO | R\$ 28,35 |

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

|    |         | PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |           |           |
|----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|-----------|
| 32 | 4895789 | <b>LINGUIÇA TOSCANA</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> LINGUIÇA; FRESCA; LINGUIÇA TOSCANA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8°C; COMPOSTA DE CARNE SUINA ADICIONADA DE GORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA A VACUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MINIMA DE 3 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                         | 2.000 KG       | EXCLUSIVO | R\$ 22,57 |
| 33 | 4595742 | <b>MARGARINA COM SAL, SEM GORDURA TRANS. TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 80% 500 GRAMAS</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> MARGARINA; COM SAL, SEM GORDURA TRANS; COM TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 80%; COMPOSTA DE ÓLEOS VEGETAIS, AGUA, LEITE, SAL; ESTABILIZANTE, CONSERVADOR, ACIDULANTE, AROMATIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 16°C; EMBALAGEM PRIMARIA POTE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 331/19, IN 60/19(ANVISA), RDC 259/02, RDC 360/03, IN 66/19(MAPA) E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETER. PELA ANVISA E MAPA. | 3.000 Unidades | EXCLUSIVO | R\$ 8,56  |
| 34 | -----   | <b>MASSA PARA PASTEL</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> MASSA ALIMENTÍCIA TIPO; PARA PASTEL, BASE DA MASSA; FARINHA DE TRIGO REFINADA, APRESENTAÇÃO: FRESCA/RESFRIADA, FORMATO EM ROLO; PESANDO 500G; EMBALAGEM PRIMA SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.                                                                                                                                                                                                            | 400 Pacote     | EXCLUSIVO | R\$ 7,89  |
| 35 | 2210550 | <b>MORTADELA FATIADA</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> MORTADELA; COMPOSTA DE CARNE BOVINA E SUÍNA; CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES; APRESENTANDO NO MÁXIMO 25% DE UMIDADE E 10% DE CUBOS DE TOUCINHO; PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTA DE SUJIDADES E OUTRAS E OUTRAS SUBSTÂNCIA ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO COM VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS NA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, PESANDO ENTRE 5 A 6 KG, PEÇA ÚNICA, C/DIÂMETRO DE 15 CM; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº20 DE 31/07/2000 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM.                                                | 2.400 KG       | EXCLUSIVO | R\$ 19,32 |

RS

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d07f43da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

|    |         | DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |           |           |
|----|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| 36 | 3778649 | <b><u>PÃO DE HOT DOG</u></b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> PÃO DE HOT-DOG; FORMATO ALONGADO; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ ; SAL, REFORÇADOR, AGUA; FERMENTO BIOLÓGICO, ANTIMOFO; PESANDO 50G POR UNIDADE, PACOTE CONTENDO 6 UNIDADES; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 DIAS NA DATA DA ENTREGA.                                                                                             | 572 KG    | EXCLUSIVO | R\$ 23,50 |
| 37 | 4569598 | <b><u>PÃO DE QUEIJO CONGELADO</u></b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> PÃO DE QUEIJO; CONGELADO, TIPO COQUETEL; COMPOSTO DE AGUA, FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO, OVO PASTEURIZADO, ÓLEO DE SOJA; MARGARINA, QUEIJO, SAL, LEITE EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMATIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; PESANDO 15 GRAMAS CADA UNIDADE; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A -18°C; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E LACRADO; COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 72 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 263/05 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.                   | 1.920 KG  | EXCLUSIVO | R\$ 20,44 |
| 38 | 1227432 | <b><u>PÃO FRANCÊS ASSADO</u></b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> PAO; FRANCES; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ACIDO FOLICO, SAL; REFORCADOR, AGUA, ACUCAR; FERMENTO BIOLOGICO, GORDURA VEGETAL; PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA PARA ALIMENTOS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA; COM PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 6 HORAS NA DATA DA ENTREGA.                                                                                                                                                           | 3.000 KG  | EXCLUSIVO | R\$ 15,37 |
| 39 | -----   | <b><u>PATINHO CONGELADO - CORTE EM BIFE</u></b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; PATINHO; EM BIFE DE 1,5CM DE ESPESSURA; CONGELADA; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE; LIVRE DE PARASITAS E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A DECRETO 9.013/17, PORTARIA CVS 05/13, RDC 331/19, IN 60/19; RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. | 16.992 KG | LIVRE     | R\$ 35,79 |
| 40 |         | <b><u>PATINHO CONGELADO - CORTE EM BIFE</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2.208 KG  | RESERVADO | R\$ 35,79 |

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |           |
|----|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|    | -----   | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; PATINHO; EM BIFE DE 1,5CM DE ESPESSURA; CONGELADA; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE; LIVRE DE PARASITAS E QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A DECRETO 9.013/17, PORTARIA CVS 05/13, RDC 331/19, IN 60/19; RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                        |           |           |           |
| 41 | 4884930 | <b>PEIXE FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHAS</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> PESCADO SEMI PROCESSADO; TILÁPIA; CORTADO EM FILE, SEM ESPINHAS E SEM PELE; CONGELADO; PESANDO 110 GRAMAS COM TOLERÂNCIA DE +/- 10 GRAMAS; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C; COM COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; LIVRE DE MANCHAS, NÃO DEVENDO APRESENTAR ASPECTO REPUGNANTE, MUTILADO, TRAUMATIZADO; DEFORMADO OU EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATÓXICA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 12.486/78, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 25/11, NOTA TECNICA 19/09; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. | 17.434 KG | LIVRE     | R\$ 45,13 |
| 42 | 4884930 | <b>PEIXE FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHAS</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> PESCADO SEMI PROCESSADO; TILÁPIA; CORTADO EM FILE, SEM ESPINHAS E SEM PELE; CONGELADO; PESANDO 110 GRAMAS COM TOLERÂNCIA DE +/- 10 GRAMAS; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C; COM COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; LIVRE DE MANCHAS, NÃO DEVENDO APRESENTAR ASPECTO REPUGNANTE, MUTILADO, TRAUMATIZADO; DEFORMADO OU EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATÓXICA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 12.486/78, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 25/11, NOTA TECNICA 19/09; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. | 1.766 KG  | RESERVADO | R\$ 45,13 |
| 43 | 4671368 | <b>PRESUNTO COZIDO FATIADO E RESFRIADO</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> PRESUNTO; SEM CAPA DE GORDURA (MAGRO); COZIDO, FATIADO E RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 8°C; COMPOSTO DE CARNE DE PERNIL SUÍNO, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; COM ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2.400 KG  | EXCLUSIVO | R\$ 27,67 |

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |           |           |
|----|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
|    |         | ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 20/00, DECRETO 12.486/78, IN 22/05, PORTARIA 1004/98, PORTARIA 368/97; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |           |           |
| 44 | 3850358 | <b>QUEIJO MINAS FRESCAL</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> QUEIJO; MINAS FRESCAL, COM SAL TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 352/97 E INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/04(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03; RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                       | 200 KG   | EXCLUSIVO | R\$ 35,58 |
| 45 | 1258567 | <b>QUEIJO MUÇARELA FATIADA</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> QUEIJO; MUÇARELA, FATIADA, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1.800 KG | LIVRE     | R\$ 43,61 |
| 46 | 1258567 | <b>QUEIJO MUÇARELA FATIADA</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> QUEIJO; MUÇARELA, FATIADA, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                        | 600 KG   | RESERVADO | R\$ 43,61 |
| 47 | 1082183 | <b>QUIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO (80 GR 1 UNIDADE E 1/2</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> QUIBE; DE CARNE BOVINA, (COM SAL); PESANDO APROXIMADAMENTE, 80G POR UNIDADE; CONGELADO; CONSTITUÍDO A BASE DE CARNE MOÍDA BOVINA; TRIGO E CONDIMENTOS; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; VALIDADE MÍNIMA 2 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ROTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC-12486 DE 20/10/78) E MA.2244/97),INST. NORMATIVA Nº20 DE 31/07/2000,MAPA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC.AGR; | 2.000 KG | EXCLUSIVO | R\$ 36,33 |
| 48 | 4252926 | <b>REQUEIJÃO CREMOSO - MINIMO 180 GRAMAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 6.240    | EXCLUSIVO | R\$ 8,14  |

RS

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d07f43da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |           |           |
|----|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-----------|
|    |         | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> ALIMENTAÇÃO ESCOLAR; REQUEIJÃO CREMOSO; COMPOSTA DE COMPOSTO DE CREME DE LEITE, LEITE, MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO; COALHO; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C; COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 359/97, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES NA DATA DA ENTREGA                                                                                                                                                                                                      | Unidades     |           |           |
| 49 | 1656520 | <b>SALSICHA HOT DOG</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> SALSICHA; HOT DOG; COMPOSTA DE CARNE BOVINA E DE AVES, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; RESFRIADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA ENTRE 4° E 8°C; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, FLEXÍVEL, ATÓXICA E TERMO SELADA A VÁCUO; COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 50G; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/00, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 12.486/78; PORTARIA 1004/98, RESOLUÇÃO RDC 259/02, RDC 360/03 E POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 36 DIAS NA DATA DA ENTREGA.                                                                                                                                   | 3.000 KG     | EXCLUSIVO | R\$ 12,41 |
| 50 | ----    | <b>LEITE PASTEURIZADO TIPO B</b><br><b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> LEITE PASTEURIZADO; TIPO B, INTEGRAL; COM TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3,0%; RESFRIADO; TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA MÁXIMA DE 7,0°C; APRESENTADO COMO LÍQUIDO BRANCO OPALESCENTE HOMOGÊNEO E ODOR CARACTERÍSTICO; NÃO DEVE APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, COMO AGENTES INIBIDORES DE CRESCIMENTO; NEUTRALIZANTES DA ACIDEZ E RECONSTITUINTE DA DENSIDADE, E OUTRAS NÃO PERMITIDAS; EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E APROPRIADO AO PRODUTO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 04 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 76/18, INSTRUÇÃO NORMATIVA 77/18, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. | 2.000 Litros | EXCLUSIVO | R\$ 6,52  |
| 51 | 4878728 | <b>CARNE SUÍNA SEMI PROCESSADA. BISTECA EM BIFES. RESFRIADA</b><br><b>Especificação Técnica:</b> CARNE SUÍNA SEMI PROCESSADA; BISTECA; COM OSSO, EM BIFES DE NO MÍNIMO 130 GRAMAS CADA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE HEMATOMAS, COÁGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 9.000 KG     | LIVRE     | R\$ 16,72 |

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d07f43da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |           |           |
|----|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|-----------|
|    |         | PRODUTO INTER FOLHADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |           |           |
| 52 | 4878728 | <b><u>CARNE SUINA SEMI PROCESSADA. BISTECA EM BIFES. RESFRIADA</u></b><br><b>Especificação Técnica:</b> CARNE SUÍNA SEMI PROCESSADA; BISTECA; COM OSSO, EM BIFES DE NO MÍNIMO 130 GRAMAS CADA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE HEMATOMAS, COÁGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA, PRODUTO INTER FOLHADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; | 3.000 KG       | RESERVADO | R\$ 16,72 |
| 53 | -----   | <b><u>MINI SALGADINHOS DE FESTA</u></b><br>SALGADINHOS SORTIDOS DE 20G, APRESENTAÇÃO FRITO OU ASSADO, TIPO: COXINHA, EMPADA, CANUDINHO, RISSOLE, BOLINHA DE QUEIJO, BODAS DE PRATA, ETC. EM MASSA DE TRIGO, COM RECHEIOS DIVERSOS E SORTIDOS TIPO: FRANGO, CARNE, PRESUNTO, QUEIJO, MISTO, PALMITO ETC. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 HORAS NA DATA DA ENTREGA, ENTREGUES AINDA QUENTES; PRODUTOS SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; FORNECIMENTO EM EMBALAGEM APROPRIADA COM NO MÍNIMO 100 UNIDADES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 300 CENTO      | EXCLUSIVO | R\$ 86,56 |
| 54 | -----   | <b><u>SANDUICHE NATURAL</u></b><br>COMPOSTO POR: PÃO DE FORMA, MAIONESE, PRESUNTO DE BOA QUALIDADE, MUSSARELA DE BOA QUALIDADE, TOMATE E ALFACE; EMBALADO COM PLÁSTICO FILME; DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS. FORNECIMENTO POR UNIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1.500 UNIDADES | EXCLUSIVO | R\$ 7,48  |

1.1.1 Caso haja divergência de informações contidas na plataforma digital e o Termo de Referência, deve ser seguido as informações do Termo de Referência.

## 1.2 Da natureza do objeto

(x) Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Lei n.º 2.777, de 17 de maio de 2023

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

(x) Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

## 2 JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A Justificativa da contratação encontra-se pormenorizada no item 1 do Estudo Técnico Preliminar SEDUC Nº 011/2024.

## 3 DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

### 3.1 Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP?

(x) Sim

#### 3.1.1 Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços

(x) quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência

(x) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública.

3.2 Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014):

(x) Valor referencial inferior a R\$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).

(x) Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 de natureza divisível (com cota para ME/EPP).

Justificativa:

3.2.1 Percentual para aplicação do Art. 48 da Lei Complementar n.º 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014): 25 %

### 3.3 Haverá necessidade de vistoria prévia (visita técnica)?

(x) Não será exigida vistoria.

### 3.4 Será admitida a participação de consórcios?

(x) Sim

### 3.5 Será admitida a participação de cooperativas?

(x) Sim

### 3.6 Será admitida a subcontratação?

(x) Não

RS

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d0743da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

## 3.7 Do agrupamento de itens em lotes

A aquisição/contratação se dará em lotes?

(x) Não

## 4 DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1 Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços):

(x) Não

4.2 Será exigida amostra do(s) produto(s)/demonstração do(s) serviço(s):

(x) Sim

Prazo para apresentação: **05 (cinco) dias**

Quantidade de amostras: **01 (uma) unidade e ou 300gr de acordo com a unidade de medida.**

Unidade técnica responsável pela análise das amostras: **Nutricionista - Almoxarifado Central**

Local de entrega das amostras: **Rua Valdomiro Estevão Gomes nº 715 - Centro, Mirante do Paranapanema - SP (Google Maps 22°17'17.9"S 51°54'29.3"W);**

Condições e critérios de avaliação e julgamento da amostra e/ou da demonstração dos serviços:

| Item | Critério de avaliação das amostras/protótipos         |
|------|-------------------------------------------------------|
| 1    | Atendimento das especificações do Termo de Referência |
| 2    | Apresentação física e sabor                           |

4.2.1 Os itens disponibilizados para amostra não serão devolvidos e ou remunerado o licitante por seu fornecimento.

4.3 Será exigida prova de conceito?

(x) Não

4.4 Será exigida carta de solidariedade?

(x) Não

4.5 Será exigida garantia de proposta?

(x) Não

## 5 DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### 5.1 Habilitação Jurídica

(x) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

(x) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

(x) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

(x) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

(x) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

(x) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

## 5.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

(x) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

(x) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

(x) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

(x) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

(x) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

(x) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

## 5.3 Qualificação econômico-financeira

(x) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

## 5.4 Qualificação técnica

(x) Licença/Alvará Sanitário em vigor ou a Declaração de dispensa do Licenciamento Sanitário, emitida pela Vigilância Sanitária Local.

## 6 DA EXECUÇÃO DO OBJETO

### 6.1 Prazo de entrega/execução

**6.1.1** Os produtos alimentícios a serem adquiridos devem atender ao disposto na legislação e regulamento de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA no que tange a produção, manipulação, armazenamento e transportes dos alimentos.

**6.1.2** Todas as carnes devem ser congeladas e transportadas à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos). Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

**6.1.3** O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida;

**6.1.4** Deverá ser manipulado em condições higiênicas;

**6.1.5** Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses).

**6.1.6** Os produtos contratados devem estar de acordo com critérios de sustentabilidade e responsabilidade social aplicáveis ao objeto. As embalagens e o acondicionamento devem obedecer às normas ambientais, sendo preferencialmente biodegradáveis ou recicláveis, de forma a minimizar os impactos ambientais. Todos os produtos deverão ser dispostos em embalagens secundárias, sendo elas, caixas de papelão reforçadas, impermeabilizadas internamente e lacradas com cintas de nylon. Contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, suas condições deverão estar de acordo com a Normatização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), constando obrigatoriamente registro no SIF, IMA e ou SIM municipal independentemente do município. Deverão seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica.

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento  
Hash SHA256 do PDF original #9f309a6d07f43da1712fa25161932f98392e508e02cd9c25393080967856d7d7  
<https://valida.ae/500567a8015faa76aa4a90c008e9be621ead4fd74b58c7d87>

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

**6.1.7** Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelos(as) responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **6.2 Local, horário e endereço de entrega**

**6.2.1** Os objetos contratados devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária. O pedido será feito com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência e a entrega deverá ocorrer da seguinte forma:

- a. Considerando que o pedido será feito com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência, a licitante deverá realizar o fornecimento em até 7 (setes) após recebimento do pedido.  
**a.1. Para os itens 49 e 50 as entregas devem ser realizadas no dia do evento, devendo ser considerados para o item 49 ser fritos no dia da entrega e item cinquenta no dia anterior ao da entrega.**
- b. Entregas semanais, diretamente nas unidades de **Almoxarifado Central** localizado na **Rua Valdomiro Estevão Gomes nº 715 - Centro, Mirante do Paranapanema - SP (Google Mapas 22°17'17.9"S 51°54'29.3"W);**
- c. As entregas deverão ser efetuadas nos seguintes dias da semana: **Terça-feira, Quarta-feira e Quinta-feira, nos horários 8h as 10hs e das 14hs às 16hs;**
- d. As entregas realizadas fora dos dias e horário estabelecido, **serão rejeitadas**. Caso necessário deverá ser realizado agendamento diretamente com responsável pelo recebimento, para possível aceite.

## **6.3 Bens perecíveis**

(x) Sim

Os itens fornecidos devem respeitar o prazo de validade descrito nas especificações do **item 1.1**.

## **6.4 Garantia de execução do contrato**

(x) Não

## **6.5 Garantia do produto/serviço, manutenção e assistência técnica**

(x) Não se aplica

## **7 OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES**

### **7.1 Da contratada**

Obriga-se a empresa vencedora:





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

**7.1.1** atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do instrumento contratual, limitada ao quantitativo de cada item;

**7.1.2** ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;

**7.1.3** responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;

**7.1.4** reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;

**7.1.5** providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;

**7.1.6** apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;

**7.1.7** não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do instrumento contratual;

**7.1.8** manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;

**7.1.9** a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;

**7.1.10** responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;

**7.1.11** responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;

**7.1.12** mesmo não sendo a fabricante da matéria-prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

**7.1.13** manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

**7.1.14** realizar cadastro na Plataforma "Autentique" (<https://www.autentique.com.br/>) para que possa assinar eletronicamente com certificação digital TODOS os documentos firmados com a contratante ou outra plataforma que porventura a Administração venha a utilizar.

RS





# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

**7.1.15** Cumprir os dias e horários para as entregas conforme dispõe este Termo de Referência;

**7.1.16** responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

## 7.2 Da contratante

Obriga-se a Administração/Contratante:

**7.2.1** comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;

**7.2.2** efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no instrumento contratual;

**7.2.3** promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;

**7.2.4** rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do instrumento contratual;

**7.2.5** observar para que, durante a vigência do instrumento contratual, sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**7.2.6** aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;

**7.2.7** prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;

**7.2.8** demais condições constantes do edital de licitação.

## 8 DO CONTRATO

### 8.1 Instrumento Contratual

(x) Ata de Registro de Preços

### 8.2 Vigência

(x) O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

### 8.3 Gestão e Fiscalização

Gestor:

Nome: Adriana Leonardo de Moura

Cargo: Diretora da Divisão da Saúde

Matrícula: 119151

E-mail: [adrianaleonardo@mirante.sp.gov.br](mailto:adrianaleonardo@mirante.sp.gov.br)

RS



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

## Fiscal:

Nome: Jean Henrique dos Santos Lima

Cargo: Nutricionista

Matrícula: 118804

E-mail: jeanlima156@hotmail.com

## 9 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

### 9.1 Prazos

9.1.1 Prazo de troca de bens rejeitados: **02 (dois) dias úteis.**

9.1.2 Prazo de recebimento definitivo do objeto: **03 (três) dias úteis.**

9.1.3 Prazo de liquidação do documento fiscal: **03 (três) dias úteis.**

9.1.4 Prazo de pagamento: **25 (vinte e cinco) dias.**

## 10 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1.1 Em razão do disposto no art. 17º, do Decreto-Federal nº 11.462/2023, a modalidade apresentada, não se faz necessário a indicação de dotação orçamentária

## 11 DO VALOR ESTIMADO

O valor máximo estimado será de **R\$ 5.864.123,61 (Cinco milhões oitocentos e sessenta e quatro mil cento e vinte e três reais e sessenta e um centavos).**

## 12 INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Não há informações adicionais

## 13 INDICAÇÃO DO RESPONSÁVEL NO ÓRGÃO PELOS ENCAMINHAMENTOS DE EVENTUAIS IMPUGNAÇÕES E/OU ESCLARECIMENTOS

Nome: Jean Henrique dos Santos Lima

E-mail: jeanlima156@hotmail.com

Telefone institucional:

Mirante do Paranapanema – SP, 27 de maio de 2024.

REGIANE DE OLIVEIRA SANTOS  
Compradora

