



Diário Oficial do Município de Marília

Ano X • nº 2299

diariooficial.marilia.sp.gov.br

Terça-feira, 30 de outubro de 2018

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARÍLIA

Daniel Alonso
Prefeito Municipal

LEIS COMPLEMENTARES

LEI COMPLEMENTAR Nº 839 DE 29 DE OUTUBRO DE 2018

INSTITUI O PROGRAMA DE REGULARIZAÇÃO DE DÉBITOS, POR PERÍODO DETERMINADO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

DANIEL ALONSO, Prefeito Municipal de Marília, usando de atribuições legais,

Faz saber que a Câmara Municipal de Marília aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º. Fica instituído o Programa de Regularização de Débitos, destinado a fomentar o adimplemento de créditos tributários e não tributários vencidos, cujos fatos geradores tenham ocorrido até 31 de dezembro de 2017, inscritos em dívida ativa, mesmo que protestados ou não, discutidos judicialmente em ação proposta pelo sujeito passivo ou em fase de execução fiscal ou não.

§ 1º. A adesão ao Programa deverá ocorrer a partir da data de publicação desta Lei Complementar até 13 de novembro de 2018.

§ 2º. O valor consolidado para adesão ao Programa compreende o valor principal do crédito, acréscido de correção monetária, juros moratórios, bem como multa moratória e demais encargos legais, todos considerados por mês ou fração, com base na legislação vigente.

§ 3º. O Programa de que trata esta Lei Complementar não se aplica a débitos decorrentes do Simples Nacional.

Art. 2º. Poderá integrar este Programa o saldo devedor que tenha sido objeto de parcelamento anterior não cumprido integralmente, e dos parcelamentos ainda vigentes pelo saldo remanescente mediante o cancelamento do parcelamento anteriormente firmado.

Parágrafo único. Excetuam-se deste artigo os parcelamentos ajuizados e aqueles cuja rescisão poderá implicar em eventual prescrição.

Art. 3º. O Programa de Regularização de Débitos obedecerá às datas estipuladas no artigo 7º desta Lei Complementar e será homologado na data da quitação da parcela única ou, no caso de parcelamento, da quitação da entrada do parcelamento.

Art. 4º. A adesão ao Programa de Regularização de Débitos implica:

- I - confissão irrevogável e irretratável da totalidade dos créditos tributários nele incluídos;
- II - suspensão da prescrição, nos termos do artigo 174, parágrafo único, inciso IV, do Código Tributário Nacional;

III - desistência expressa e de forma irrevogável e irretratável da impugnação, defesa ou recurso interposto e da ação judicial proposta e, cumulativamente, renúncia a quaisquer alegações de direito sobre as quais se fundam os referidos processos administrativos e ações judiciais, relativamente aos créditos tributários e não tributários incluídos no Programa de Regularização de Débitos;

IV - confissão extrajudicial nos termos dos artigos 389, 393 e 395 da Lei Federal nº 13.105, de 16 de março de 2015, e sujeição das pessoas físicas e jurídicas à aceitação plena e irretratável das condições estabelecidas nesta Lei Complementar.

Art. 5º. A adesão ao Programa de Regularização de Débitos não implica:

I - novação prevista no artigo 360, inciso I, do Código Civil;

II - homologação pelo Fisco dos valores declarados pelo sujeito passivo quando for o caso do regime de lançamento por homologação, nem renúncia ao direito de apurar a exatidão dos créditos tributários e não tributários, como também, não afastará a exigência de eventuais diferenças e a aplicação das sanções cabíveis.

Art. 6º. Os depósitos judiciais existentes, vinculados aos créditos tributários e não tributários incluídos no Programa de Regularização de Débitos serão automaticamente convertidos em renda do Município, concedendo-se o parcelamento sobre o saldo remanescente.

Art. 7º. A adesão ao Programa de Regularização de Débitos terá início na data prevista no § 1º do artigo 1º desta Lei Complementar e autorizará o pagamento do crédito consolidado, de forma integral ou parcelada, em uma das seguintes condições e prazos:

I - à vista, em parcela única, com adesão até 13 de novembro de 2018 e vencimento até 14 de novembro de 2018, com o desconto de 100% (cem por cento) sobre a multa de mora e juros;

II - de forma parcelada: com adesão até 13 de novembro de 2018, em 60 (sessenta) parcelas, com desconto de 60% (sessenta por cento) sobre multa de mora e 30% (trinta por cento) dos juros, entrada de 10% (dez por cento) do valor consolidado e 59 (cinquenta e nove) parcelas mensais e sucessivas.

§ 1º. Entende-se a forma integral de pagamento a que se refere o *caput* a quitação de todos os créditos do respectivo exercício, apurado para cada tributo individualmente.

§ 2º. Não se aplicam os benefícios desta Lei Complementar às hipóteses compensação e dação em pagamento entre o devedor e o Município.

§ 3º. Os descontos conferidos nesta Lei Complementar não são cumulativos e nem mesmo são aplicados concomitantemente com outros descontos conferidos por outra lei.

§ 4º. Na forma parcelada o contribuinte promoverá o pagamento da entrada na data da adesão ao parcelamento. As



demais parcelas vencerão nos mesmos dias dos meses subsequentes e sofrerão atualização monetária anual consoante o Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M, da Fundação Getúlio Vargas, ou outro indexador que vier a ser instituído.

§ 5º. Para fins de parcelamento, tanto o valor da entrada como o de cada parcela não poderá ser inferior a R\$100,00 (cem reais).

§ 6º. As parcelas do parcelamento serão disponibilizadas e emitidas por meio do Portal da Prefeitura de Marília, no campo serviços ao contribuinte ou o sujeito passivo poderá comparecer no Ganha Tempo Municipal, para a sua retirada.

§ 7º. Serão formalizados tantos parcelamentos ou reparcelamentos quanto sejam as execuções fiscais, cada um abrangendo tão somente os créditos que sejam objeto da respectiva demanda.

§ 8º. Em qualquer das hipóteses previstas no presente artigo, caso ajuizado, ao valor serão acrescidas despesas processuais, honorários advocatícios e demais encargos legais.

§ 9º. As despesas processuais, que correspondem aos valores antecipados pelo Município para propiciar o andamento do processo, deverão ser reembolsadas pelo interessado conjuntamente ao pagamento à vista ou na entrada do parcelamento, em guia de arrecadação municipal.

Art. 8º. O pagamento de qualquer parcela fora do prazo legal acarretará em acréscimo de juros de mora de 1% (um por cento) contados por mês ou fração incidente sobre o valor da parcela, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

Art. 9º. Ocorrerá a exclusão do Programa de Regularização de Débitos quando detectada as seguintes ocorrências:

I - descumprimento de quaisquer das exigências estabelecidas nesta Lei Complementar;

II - inadimplência da parcela única ou da primeira parcela do parcelamento;

III - inadimplência de qualquer parcela ou saldo remanescente de parcela por mais de 90 (noventa) dias.

IV - falência decretada ou pela insolvência civil do sujeito passivo.

Art. 10. A exclusão do sujeito passivo do Programa de Regularização de Débitos independe de notificação prévia ou de interpelação e poderá implicar:

- I - perda do direito de reingressar no Programa de Regularização de Débitos;
- II - perda de todos os benefícios concedidos por esta Lei Complementar;
- III - exigibilidade do valor total consolidado, nos termos do § 2º do artigo 1º desta Lei Complementar;
- IV - protesto extrajudicial;
- V - distribuição ou prosseguimento da ação judicial competente, conforme o caso.

Art. 11. Não serão restituídas, no todo ou em parte, com fundamento nas disposições desta Lei Complementar, quaisquer importâncias recolhidas anteriormente ao início de sua vigência.

Art. 12. Nos casos de lançamento por homologação cujos débitos encontrarem-se em fase de constituição por parte da fiscalização de rendas municipal, o contribuinte deverá ingressar com requerimento administrativo, visando resguardar seu direito na concessão do benefício, observadas as datas de adesão estabelecidas no artigo 7º desta Lei Complementar.

Art. 13. O Programa de Regularização de Débitos de que trata esta Lei Complementar aplica-se exclusivamente à Prefeitura Municipal de Marília.

Art. 14. Esta Lei Complementar entrará em vigor na data da sua publicação, ficando suspensas durante sua vigência as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Marília, 29 de outubro de 2018.

DANIEL ALONSO
Prefeito Municipal

RICARDO SEVILHA MUSTAFÁ
Secretário Municipal da Administração

ALYSSON ALEX SOUZA E SILVA
Procurador Geral do Município

LEVI GOMES DE OLIVEIRA
Secretário Municipal da Fazenda

Publicada na Secretaria Municipal da Administração, 29 de outubro de 2018.

(Aprovada pela Câmara Municipal em 22.10.18 - Projeto de Lei Complementar nº 28/18, de autoria do Prefeito Municipal, com Substitutivo do autor)
/jcs

LEI COMPLEMENTAR Nº 840 DE 29 DE OUTUBRO DE 2018

REVIGORA E MODIFICA A LEI COMPLEMENTAR Nº 834, DE 18 DE JULHO DE 2018, ESTABELECENDO QUE O PROGRAMA DE INCENTIVO À ARRECADAÇÃO JUNTO AO DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO DE MARÍLIA – DAEM VIGORARÁ ATÉ 20 DE DEZEMBRO DE 2018 E QUE O PARCELAMENTO PODERÁ SER REALIZADO EM ATÉ 60 MESES. DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

DANIEL ALONSO, Prefeito Municipal de Marília, usando de atribuições legais,
Faz saber que a Câmara Municipal de Marília aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º. Fica revigorada, a partir da data de publicação desta Lei Complementar até 20 de dezembro de 2018, a Lei Complementar nº 834, de 18 de julho de 2018.

Art. 2º. A ementa da Lei Complementar nº 834, de 18 de julho de 2018, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Institui o Programa de Incentivo à Arrecadação junto ao Departamento de Água e Esgoto de Marília – DAEM, por período determinado”



Art. 3º. A Lei Complementar nº 834, de 18 de julho de 2018, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 2º. A adesão ao Programa poderá ser formalizada a partir da data de publicação desta Lei Complementar até 20 de dezembro de 2018, sendo que a homologação se dará com o pagamento de parcela única ou, no caso de parcelamento, da primeira parcela.

...

Art. 7º. ...

...

II - em até 60 (sessenta) parcelas mensais e sucessivas, com dedução de 80% (oitenta por cento) da multa moratória e de 80% (oitenta por cento) dos juros moratórios.

...

§ 5º. O saldo devedor do parcelamento será atualizado no encerramento de cada exercício pela variação do Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M, da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice oficial que venha a ser adotado pelo Município para atualização dos seus créditos.”

Art. 4º. Os contribuintes que, antes da vigência da presente Lei Complementar, tenham aderido ao Programa de Incentivo à Arrecadação junto ao Departamento de Água e Esgoto de Marília – DAEM de que trata a Lei Complementar nº 834, de 18 de julho de 2018, para pagamento na forma parcelada em até 12 (doze) vezes, poderão optar por reparcelamento em até 60 (sessenta) vezes, desde que atendidos os demais requisitos da referida Lei Complementar, em especial quanto ao valor mínimo de cada parcela.

Parágrafo único. Na hipótese deste artigo, não será necessário novo pagamento de no mínimo de 10% (dez por cento) do débito na primeira parcela, previsto no art. 11 da Lei Complementar nº 834, de 18 de julho de 2018.

Art. 5º. Esta Lei Complementar entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Marília, 29 de outubro de 2018.

DANIEL ALONSO
Prefeito Municipal

RICARDO SEVILHA MUSTAFÁ
Secretário Municipal da Administração

ALYSSON ALEX SOUZA E SILVA
Procurador Geral do Município

Publicada na Secretaria Municipal da Administração, 29 de outubro de 2018.

(Aprovada pela Câmara Municipal em 22.10.18 - Projeto de Lei Complementar nº 30/18, de autoria do Prefeito Municipal, com Substitutivo do autor)

jcs

LEIS ORDINÁRIAS

LEI NÚMERO 8313 DE 29 DE OUTUBRO DE 2018

REGULAMENTA O TRANSPORTE REMUNERADO PRIVADO INDIVIDUAL DE PASSAGEIROS (SERVIÇO REMUNERADO DE TRANSPORTE DE PASSAGEIROS, NÃO ABERTO AO PÚBLICO, PARA A REALIZAÇÃO DE VIAGENS INDIVIDUALIZADAS OU COMPARTILHADAS SOLICITADAS EXCLUSIVAMENTE POR USUÁRIOS PREVIAMENTE CADASTRADOS EM APLICATIVOS OU OUTRAS PLATAFORMAS DE COMUNICAÇÃO EM REDE). MODIFICA A LEI Nº 8155/2017, QUE REESTRUTUROU A EMDURB. DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

DANIEL ALONSO, Prefeito Municipal de Marília, usando de atribuições legais,
Faz saber que a Câmara Municipal de Marília aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Fica regulamentado no âmbito do Município de Marília o transporte remunerado privado individual de passageiros previsto no inciso X do art. 4º da Lei Federal nº 12.587, de 03 de janeiro de 2012, modificada pela Lei Federal nº 13.640, de 26 de março de 2018.

§ 1º. Nos termos da legislação federal mencionada no *caput*, considera-se transporte remunerado privado individual de passageiros o serviço remunerado de transporte de passageiros, não aberto ao público, para a realização de viagens individualizadas ou compartilhadas solicitadas exclusivamente por usuários previamente cadastrados em aplicativos ou outras plataformas de comunicação em rede.

§ 2º. Para os fins desta Lei, consideram-se empresas prestadoras de serviços de intermediação aquelas que disponibilizam, operam e controlam aplicativos ou outras plataformas de comunicação em rede para agenciamento de viagens, visando à conexão de passageiros e prestadores de serviço.

§ 3º. A gestão e a fiscalização do serviço, por delegação do Município, competem à Empresa Municipal de Mobilidade Urbana de Marília - EMDURB.

Art. 2º. Serão observadas as seguintes diretrizes, tendo em vista a eficiência, a eficácia, a segurança e a efetividade na prestação do serviço:

- I - efetiva cobrança dos tributos municipais devidos pela prestação do serviço;
- II - exigência de contratação de seguro de Acidentes Pessoais a Passageiros (APP) e do Seguro Obrigatório de Danos Pessoais causados por Veículos Automotores de Vias Terrestres (DPVAT);
- III - exigência de inscrição do motorista como contribuinte individual do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), nos termos da alínea “h” do inciso V do art. 11 da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991;



CAPÍTULO II
DOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA O PRESTADOR
DE SERVIÇO E PARA OS VEÍCULOS

Art. 3º. O serviço de transporte remunerado privado individual de passageiros somente será autorizado ao motorista que cumprir as seguintes condições:

- I - possuir Carteira Nacional de Habilitação na categoria B ou superior que contenha a informação de que exerce atividade remunerada;
- II - conduzir veículo que atenda aos requisitos de idade máxima e às características exigidas pela autoridade de trânsito e pelo poder público municipal;
- III - emitir e manter o Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo (CRLV);
- IV - apresentar certidão negativa de antecedentes criminais;
- V - apresentar termo de compromisso de vinculação à empresa prestadora de serviços de intermediação para prestação dos serviços por meio de aplicativos ou outras plataformas de comunicação em rede para oferta e solicitação do serviço de transporte de passageiros de que trata esta Lei;
- VI - apresentar comprovante de domicílio no Município de Marília - SP;
- VII - apresentar comprovante de inscrição municipal em Marília - SP, exceto quando se tratar de Microempreendedor Individual (MEI).

Art. 4º. A autorização, em caráter personalíssimo e precário, será concedida pela EMDURB ao prestador de serviço por meio da expedição de Certificado de Autorização (CA), nas condições estabelecidas nesta Lei, não podendo ser cedida, negociada ou transferida.

§ 1º. O prazo máximo de vigência do Certificado de Autorização (CA) será de 12 (doze) meses, devendo este ser renovado anualmente com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do seu vencimento.

§ 2º. Por ocasião da expedição do Certificado de Autorização (CA), bem como a cada renovação, o prestador de serviço recolherá junto à EMDURB o valor correspondente a 4 (quatro) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo – UFESP.

Art. 5º. Os veículos utilizados no transporte de que trata esta Lei deverão atender, além das disposições do Código de Trânsito Brasileiro, aos seguintes requisitos:

- I - pertencer à categoria de passageiros, na classificação automóvel;
- II - pertencer à pessoa física autorizada, ou ser objeto de arrendamento mercantil, ou comodato, ou locação realizada por esta, ou constar de autorização do proprietário para exercer a atividade prevista nesta Lei;
- III - ter idade máxima de 10 (dez) anos, contada a partir da emissão do primeiro Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos (CRLV);

IV - obedecer rigorosamente a capacidade de lotação do veículo, observado o disposto no Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos (CRLV);

V - ser aprovado em inspeção anual realizada pela EMDURB ou por quem esta designar, na forma definida em regulamento, observado o disposto no § 3º deste artigo.

§ 1º. Os veículos a serem utilizados no serviço de transporte remunerado privado individual de passageiros poderão ser licenciados em outros municípios, desde que os prestadores atendam as disposições desta Lei, em especial dos incisos VI e VII do artigo 3º e do artigo 4º.

§ 2º. A identidade visual dos veículos é elemento obrigatório para a prestação dos serviços, sendo de responsabilidade do prestador utilizar, quando em serviço, o cartão de identificação padronizado fornecido pela EMDURB.

§ 3º. Na hipótese do veículo ser reprovado na inspeção prevista no inciso V do *caput*, o prestador poderá recorrer do ato de reprovação, apresentando laudo de empresa terceirizada que esteja cadastrada na Prefeitura Municipal de Marília e nos demais órgãos competentes.

CAPÍTULO III
DA OPERAÇÃO DAS EMPRESAS PRESTADORAS
DE SERVIÇOS DE INTERMEDIÇÃO

Art. 6º. O exercício da atividade das empresas prestadoras de serviços de intermediação submete-se à obtenção de prévia Autorização de Operação (AOP), mediante o cumprimento dos seguintes requisitos, a serem aferidos anualmente:

- I - apresentar prova de inscrição regular no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - comprovar a regular constituição perante a Junta Comercial do Estado de São Paulo;
- III - apresentar comprovante de inscrição municipal em Marília - SP;
- IV - apresentar prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, bem como com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), Instituto Nacional do Seguro Social (INSS) e trabalhista;
- V - apresentar declaração, sob às penas da lei, de que no Município de Marília apenas admitirá como prestadores de serviços os detentores do Certificado de Autorização (CA).

§ 1º. O prazo máximo de vigência da Autorização de Operação será de 12 (doze) meses, devendo esta ser renovada anualmente com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do seu vencimento.

§ 2º. O pedido de renovação extemporâneo da Autorização de Operação implicará em multa, nos termos do art. 11, II, "b", desta Lei.

Art. 7º. O uso do sistema viário urbano para exploração de atividade econômica de serviço de transporte remunerado privado individual de passageiros fica condicionado ao pagamento, pelas empresas prestadoras de serviços de intermediação, até o quinto dia útil de cada mês, do valor correspondente a 1% (um por cento) do



valor total das viagens do mês anterior, recebido em decorrência dos serviços prestados no Município de Marília.

Parágrafo único. Os recursos recebidos em decorrência do disposto no *caput* serão dirigidos à EMDURB.

CAPÍTULO IV DAS OBRIGAÇÕES

Art. 8º. São obrigações das pessoas físicas prestadoras do serviço de transporte individual de passageiros de que trata a presente Lei:

- I - não utilizar, de qualquer modo, os pontos e as vagas destinadas aos serviços de táxi ou de paradas do serviço de transporte coletivo urbano do Município;
- II - não atender a chamados de passageiros fora de aplicativos ou outras plataformas de comunicação em rede a que estiver vinculado para a prestação do serviço;
- III - portar o Certificado de Autorização (CA) e utilizar o cartão de identificação no veículo, quando em serviço;
- IV - comunicar imediatamente à EMDURB qualquer alteração de seus dados cadastrais ou do veículo;
- V - apresentar documentos à fiscalização sempre que exigidos e realizar anualmente a renovação de seu Certificado de Autorização (CA).

Art. 9º. São deveres das empresas prestadoras de serviços de intermediação:

- I - prestar informações relativas aos seus prestadores de serviços, quando solicitadas;
- II - manter atualizados os dados cadastrais;
- III - comunicar imediatamente à EMDURB qualquer alteração de dados cadastrais do prestador de serviços ou dos veículos;
- IV - não permitir a prestação de serviço por motorista que não possua o Certificado de Autorização (CA);
- V - realizar anualmente a renovação de sua Autorização de Operação (AOP);
- VI - intermediar a relação entre os usuários e os motoristas, mediante adoção de plataforma tecnológica;
- VII - fixar os preços dos serviços que deverão ser adotados por todos os prestadores cadastrados, devendo dar ampla publicidade de tais valores, de forma clara e acessível, a todos os passageiros nos aplicativos ou outras plataformas de comunicação em rede;
- VIII - intermediar o pagamento entre o usuário e o motorista, disponibilizando meios eletrônicos para a sua realização ou moeda corrente;
- IX - emitir recibo eletrônico para o usuário, que contenha no mínimo as seguintes informações:
 - a) origem e destino da viagem;
 - b) tempo total e distância da viagem;

- c) mapa do trajeto percorrido conforme sistema de georreferenciamento;
- d) especificação dos itens do preço total pago;
- e) identificação do condutor e do veículo;

X - enviar à EMDURB até o quinto dia útil de cada mês a relação atualizada dos motoristas e veículos vinculados à empresa, por meio digital;

XI - adotar as medidas cabíveis para evitar a operação de prestadores de serviço e veículos não cadastrados ou que não possuam o Certificado de Autorização (CA);

XII - suspender as atividades do condutor que não estiver com as suas obrigações em dia, por meio da não distribuição de chamadas, até a regularização da pendência;

XIII - manter ininterruptamente à disposição dos usuários canal de comunicação para esclarecimento de dúvidas e formalização de reclamação em relação ao serviço prestado;

XIV - autorizar o cadastro de apenas 2 (dois) motoristas prestadores de serviço por veículo;

XV - emitir Nota Fiscal de Serviços Eletrônica – NFSe Marília nas prestações de serviços que realizar, bem como cumprir as demais obrigações acessórias previstas na legislação tributária municipal;

XVI - realizar o pagamento integral e atualizado do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza – I.S.S.Q.N. e demais acréscimos legais, nos termos da legislação tributária municipal;

XVII - realizar o pagamento do valor previsto no art. 7º desta Lei.

§ 1º. O descumprimento da informação por parte da empresa prestadora de serviço de intermediação acarretará a cobrança do valor de R\$257,00 (duzentos e cinquenta e sete reais) sobre cada um dos prestadores de serviços cadastrados pela referida empresa.

§ 2º. O recolhimento do tributo previsto neste artigo em desacordo com a legislação tributária municipal ensejará a aplicação de todas as penalidades tributárias legalmente previstas, sem prejuízo das sanções administrativas desta Lei.

Art. 10. Os aplicativos ou outras plataformas de comunicação em rede para acesso e solicitação do serviço de que trata esta Lei devem ser adaptados de modo a possibilitar a sua plena utilização por pessoa com deficiência, vedada a cobrança de quaisquer valores ou encargos adicionais pela prestação desses serviços.

CAPÍTULO V DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 11. A inobservância das obrigações estipuladas na presente Lei e nos demais atos exigidos na sua regulamentação sujeitará o infrator às seguintes penalidades, aplicadas separada ou cumulativamente, de acordo com a gravidade da infração:

- I - advertência;
- II - multa de:



- a) R\$257,00 (duzentos e cinquenta e sete reais), aplicável à pessoa física prestadora do serviço;
- b) R\$771,00 (setecentos e setenta e um reais), aplicável à empresa prestadora de serviços de intermediação;

III - suspensão da autorização para prestação do serviço ou para a operação por até 90 (noventa) dias;

IV - cassação da autorização para a prestação do serviço ou para a operação.

Art. 12. O descumprimento das penalidades pecuniárias implicará na suspensão automática da autorização para prestação de serviço ou para a operação até o seu adimplemento.

Art. 13. À pessoa física e à empresa prestadora de serviços de intermediação punida com a pena de cassação não será concedida nova Autorização ou Autorização de Operação pelo período de 5 (cinco) anos.

Art. 14. A pena de cassação será aplicada por meio de publicação de ato específico da EMDURB, após regular processo administrativo.

§ 1º. Os recursos recebidos em face da aplicação de quaisquer penas previstas nesta Lei serão dirigidos à EMDURB.

§ 2º. Salvo no caso da aplicação da penalidade de cassação, os recursos administrativos não terão efeito suspensivo.

Art. 15. O Certificado de Autorização (CA) e a Autorização de Operação (AOP) serão revogados de imediato na hipótese de inexecução total ou parcial da atualização cadastral, a ser efetuada conforme estabelecido na presente Lei, sem prejuízo da aplicação de sanções previstas para possível cometimento de infração.

Art. 16. A exploração dos serviços remunerados de transporte privado individual de passageiros sem o cumprimento dos requisitos previstos na legislação federal e na presente Lei caracterizará transporte ilegal de passageiros e implicará, cumulativamente, na apreensão do veículo e na aplicação de multa no valor de R\$2.570,00 (dois mil quinhentos e setenta reais).

Parágrafo único. A liberação do veículo apreendido somente será autorizada mediante:

- I - requerimento do interessado, acompanhado de comprovante de propriedade do veículo;
- II - comprovação do recolhimento da multa prevista no *caput*, despesas de guincho e estadia, além de outras multas vencidas.

Art. 17. Os valores previstos nesta Lei em Reais serão atualizados anualmente no mês de janeiro, por decreto, pelo Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M, da Fundação Getúlio Vargas.

Parágrafo único. A atualização anual de que trata o *caput* terá início em 1º de janeiro de 2020.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 18. A EMDURB disponibilizará aos usuários a relação dos motoristas autorizados a prestar o serviço no Município de Marília.

Art. 19. A EMDURB poderá definir vagas próprias para embarque e desembarque de usuários do serviço previsto nesta Lei no Aeroporto Frank Miloye Milenkovich, na Rodoviária Comendador José Brambilla e em outros locais considerados necessários.

Art. 20. O Poder Executivo regulamentará esta Lei, no que couber, em até 60 (sessenta) dias da data de sua publicação.

Art. 21. Fica acrescentada a alínea “e” ao inciso I do artigo 3º da Lei nº 8155, de 16 de novembro de 2017, que reestruturou a Empresa Municipal de Mobilidade Urbana de Marília – EMDURB, com a seguinte redação:

“Art. 3º. ...

I - ...

...

- e) gerir e fiscalizar o transporte remunerado privado individual de passageiros (serviço remunerado de transporte de passageiros, não aberto ao público, para a realização de viagens individualizadas ou compartilhadas solicitadas exclusivamente por usuários previamente cadastrados em aplicativos ou outras plataformas de comunicação em rede);”

Art. 22. Esta Lei entrará em vigor após 90 (noventa) dias contados a partir da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Marília, 29 de outubro de 2018.

DANIEL ALONSO
Prefeito Municipal

RICARDO SEVILHA MUSTAFÁ
Secretário Municipal da Administração

ALYSSON ALEX SOUZA E SILVA
Procurador Geral do Município

Publicada na Secretaria Municipal da Administração, 29 de outubro de 2018.

(Aprovada pela Câmara Municipal em 22.10.18 - Projeto de Lei nº 159/18, de autoria do Prefeito Municipal)
/jcs/tig

DECRETOS

DECRETO NÚMERO 1 2 5 1 4 DE 29 DE OUTUBRO DE 2018

DISPÕE SOBRE A INCLUSÃO DE CONTRIBUINTES RESPONSÁVEIS TRIBUTÁRIOS NO ANEXO ÚNICO DO DECRETO Nº 11959/17

DANIEL ALONSO, Prefeito Municipal de Marília, usando de atribuições legais, considerando a previsão contida no artigo 205 da Lei Complementar nº 158, de 29 de dezembro de 1997, modificada posteriormente e, tendo em vista o que consta no Protocolo nº 60372/18,



D E C R E T A:

Art. 1º. Ficam incluídas na relação de contribuintes responsáveis tributários de que trata o Anexo Único do Decreto nº 11959, de 17 de fevereiro de 2017, as seguintes empresas:

CCM	NOME DO CONTRIBUINTE	CNPJ
984	AUTO POSTO CIDADE DE MARILIA LTDA	46.196.143/0001-11
1242	CAIADO PNEUS LTDA	55.330.229/0002-67
1696	COMERCIO DE PARAFUSOS MARILIA LTDA.	52.060.068/0001-60
2214	EDUCANDARIO DR BEZERRA DE MENEZES	52.054.830/0001-03
2493	EXPRESSO DE PRATA LTDA	45.007.937/0006-31
3209	INTERCOFFEE-COMERCIO E INDUSTRIA LTDA	47.586.383/0004-38
4405	LAJES TAMOYO LTDA	50.157.882/0001-71
9287	POSTO JOAO RAMALHO DE MARILIA LTDA.	54.856.828/0001-75
9825	FARMA SAMPÁ LTDA EPP	55.721.633/0001-80
10884	TURISMAR-TRANSPORTES E TURISMO LTDA	55.380.604/0001-00
11263	F & M EQUIPAMENTOS ELETRONICOS LTDA	57.072.316/0001-06
12809	ODAIR PNEUS LTDA	57.306.847/0001-16
13475	MANEQUINS ODONTOLOGICOS MARILIA LTDA	58.433.194/0001-07
13745	NOSSACASA IND.E COM.MARIL.LTDA ME	57.431.066/0001-53
15538	TARCIS MARQUES EPP	60.359.874/0001-61
17004	BUCK E BUCK LTDA EPP	38.969.309/0001-67
18010	JAIC COMERCIO E IMPORTACAO DE MOTOS LTDA	65.797.730/0001-00
18131	MURIAM CONCRETO LTDA	65.987.489/0001-82
19137	E.W.L. GRAFICA E EDITORA LTDA ME	67.866.004/0001-28
20013	FINANCRED FACT.FOM.MERCANTIL LTDA	71.600.761/0001-22
20024	ANDAIME'S MODULAR EQUIP. P/ CONSTRUÇÃO EIRELI	96.450.127/0001-81
20511	CASAGRANDE & DE MARCO ALIMENTOS LTDA	96.478.045/0001-45
20747	POSTO DE SERVICO ALTO CAFEZAL LTDA ME	03.398.430/0001-00
22838	AUTO POSTO GUAIMBE LTDA	64.999.923/0001-81
23407	DOM - INCORPORAÇÃO E CONSTRUÇÃO LTDA	00.805.001/0001-03
23506	PAULO BARRETO GIORGI DE MARILIA ME	00.760.308/0001-35
24540	SUPERMERCADO VALE VERDE LTDA	01.357.932/0001-59
24995	LABORATORIO ANATOMINA PAT. E CITOP.STA. CATARINA	01.421.702/0001-01
25069	SEAROM CONSTRUTORA LTDA EPP	01.630.911/0001-65
26357	CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA DO ESTADO SP	63.106.843/0004-30
26569	AUTO POSTO SANTA ANTONIETA DE MARILIA LTDA	01.523.818/0001-51

27309	SEMINARIO DIOCESANO MENOR SÃO PIO X DE MARILIA	52.058.906/0001-60
28052	ODAIR PNEUS LTDA	57.306.847/0004-69
28801	INVESTIMAR FACTORING FOMENTO MERCANTIL LTDA	02.896.639/0001-22
28808	AUTO POSTO ITAMARATI DE MARILIA EIRELI	03.222.638/0001-65
29438	INTERCOFFEE COMERCIO E INDUSTRIA LTDA	47.586.383/0004-38
29858	AUTO POSTO 130 LTDA	03.688.838/0001-08
29863	AUTO POSTO 130 LTDA	03.688.838/0001-08
29907	COMERCIO E REPRESENTACOES LUNIER LTDA	58.517.913/0001-60
30251	CENTRO DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA	61.600.839/0066-09
30346	SEMINARIO PROVINCIAL SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS	51.509.115/0001-47
30647	ATIVER PROJETOS E SOLUÇÕES - EIRELI	04.097.224/0001-14
30787	MARCCA-MARILIA COM.DE CARNES LTDA	04.011.232/0001-04
32542	SINDICATO PROPAGANDISTAS,VEND.PROD.FA RM. MARILIA	04.893.504/0001-39
32661	MARCCA-MARILIA COMERC.CARNES LTDA	04.011.232/0001-04
32770	SERVER QUIMICA LTDA EPP	04.900.875/0001-09
32865	BLINK SYSTEMS ASSESSORIA E INFORMATICA LTDA	05.063.449/0001-12
32960	ANDAIME'S MODULAR EQUIP P/ CONSTRUÇÃO EIRELI	96.450.127/0001-81
33103	SOFTMATIC SISTEMAS AUTOMATICOS INFORMÁTICA LTDA	58.119.371/0002-58
33464	COMERCIAL DE TINTAS DE MACHADO LTDA	53.425.237/0003-42
33953	VECTRA COMERC.DE CALCAD.LTDA	71.522.569/0003-27
34015	AUTO POSTO UNIVERSITARIO DE MARILIA	05.585.467/0001-64
34060	AGATHA EMPREENDIMENTOS IMOBILIARIOS LTDA	05.696.316/0001-83
34369	ZURANO AUTO POSTO LTDA EPP	05.492.740/0001-06
34628	AUTO POSTO CRISTAL MARILIA LTDA	05.944.364/0001-43
34661	CONDOMINIO EDIFICIO CHAMONIX	49.888.019/0001-05
34679	CONDOMINIO RESIDENCIAL MEIRELLES	54.706.205/0001-16
34727	CONDOMINIO RESIDENCIAL ALTOS DA COLINA	03.691.652/0001-08
34728	CONDOMINIO RESIDENCIAL ANTHURIUN	02.790.104/0001-72
34737	CONDOMINIO RESIDENCIAL GREEN PARK	03.058.028/0001-78
34750	CONDOMINIO EDIFICIO PORTELA DE SACAVERM	50.842.327/0001-89
34755	CONDOMINIO RESIDENCIAL SANTORINE	01.593.501/0001-91
34761	CONDOMINIO RESIDENCIAL VENEZA	51.521.144/0001-24
34765	CONDOMINIO EDIFICIO BOROROS	54.717.327/0001-08



Diário Oficial do Município de Marília

Ano X • nº 2299

Terça-feira, 30 de outubro de 2018

Página: 8

34766	CONDOMINIO RESIDENCIAL COLUMBIA	54.727.169/0001-77
34778	CONDOMINIO RESIDENCIAL COMANDATUBA	06.933.132/0001-52
34795	CONDOMINIO CENTRO CIAL AMAZONAS	51.525.335/0001-64
34814	CONDOMINIO GREEN VALLEY	05.335.051/0001-98
34819	CONDOMINIO THE ROYAL GARDEN	66.494.998/0001-36
34855	CONDOMINIO EDIFICIO RESIDENCIAL ANDREA	57.265.944/0001-08
34881	AUTO POSTO TURMALINIS LTDA.	05.944.312/0001-77
34924	CONDOMÍNIO FLAMBOYANT	54.705.330/0001-01
34939	CONDOMÍNIO EDIFÍCIO VIENA	51.513.828/0001-84
34942	ASSOCIAÇÃO PROP.MORADORES CHACARA TERRA BOA VISTA	04.381.081/0001-78
34953	CONDOMÍNIO RESIDENCIAL PALMARES	54.705.884/0001-09
35273	CONDOMINIO RESIDENCIAL JARDIM CAVALARI	06.139.081/0001-91
35323	D.M. DE OLIVEIRA ALIMENTOS EPP	05.948.700/0001-26
35324	AUTO POSTO AVENIDA ESMERALDA LTDA	06.143.204/0001-68
35374	ANDAIME MARILIA EQUIPAMEN P/ CONSTRUÇÃO EIRELI	06.214.946/0001-37
35423	CLINICA MEDICA DR NECHAR S/S - EPP	06.225.356/0001-00
35485	SIND EMP SERV CONTABEIS E EMP ASSES P.I. E PESQ EST DE SP	62.638.168/0009-31
35663	CONDOMÍNIO RESIDENCIAL DAS ROSAS	06.878.622/0001-01
36118	ASSOCIAÇÃO RESIDENCIAL PORTAL DOS NOBRES	07.123.048/0001-36
36373	TRANSPER TRANSPORTES DE MARILIA LTDA ME	06.999.120/0001-20
36886	LOJAS CEM S/A	56.642.960/0127-01
37506	SIND EMP SERV CONTABEIS E EMP ASSES P.I. E PESQ EST DE SP	62.638.168/0009-31
37640	M.F. RURAL REPRESENTACOES LTDA	07.095.159/0001-86
37776	OTAVIO AUGUSTO CUSTODIO DE LIMA ADV. ASSOCIADOS	08.194.305/0001-93
37829	ALVES E RODRIGUES CORRETORA DE SEGUROS LTDA	08.222.406/0001-20
37999	CONDOMINIO ASPEN RESIDENCE	07.811.986/0001-29
38355	SPORT PRO CONFECCOES DE MARILIA LTDA	08.400.214/0001-67
38590	CONDOMINIO RESIDEDNCIAL EDIFICIO PARADISO	08.647.872/0001-58
38684	CONDOMINIO RESIDENCIAL VERMONT	08.660.826/0001-99
38955	CONDOMINIO RESIDENCIAL GREEN VALLEY	05.335.051/0001-98
39023	CONDOMINIO RESIDENCIAL VERMONT	08.660.826/0001-99
40098	LOJAS AMERICANAS S.A.	33.014.556/0460-05
40099	LOJAS AMERICANAS S.A.	33.014.556/0461-88
40212	MARISA LOJAS S.A.	61.189.288/0279-74
40222	PEC ASSESSORIA DE TECNOLOGIA EM SAÚDE LTDA	09.207.825/0001-56
40444	LAERTE GUERRA TRANSPORTES ME	09.195.189/0001-90

40449	ANTONIO CARLOS PIRES TRANSPORTES ME	09.231.633/0001-85
40917	COOP ECON E CRED MUT.POLICIAIS MILITARES E SERV.S. N. S. P. E.SP	62.673.470/0020-36
41015	LANCHERO ALIMENTOS DO BRASIL LTDA	09.529.706/0001-10
41748	NUTRI INGREDIENTES COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	08.146.143/0001-18
41810	SAO MIGUEL AUTO POSTO MARILIA LTDA	10.414.992/0001-57
41852	M. DE S. CARVALHO VISTORIAS ME	10.448.046/0001-21
41983	RAIA DROGASIL S/A	61.585.865/0356-13
41999	C & A MODAS LTDA	45.242.914/0219-51
42030	EMPRESA PRINCESA DO NORTE S/A	81.159.857/0114-38
42350	TRANSBRASILIANA - CONCESSIONARIA DE RODOVIA S.A	09.074.183/0001-64
42447	MRV ENGENHARIA E PARTICIPAÇÕES SA	08.343.492/0005-53
42700	TRANSKAROL TRANSPORTADORA EIRELI	10.818.531/0001-40
42747	SISTEMA FÁCIL INCORPORADORA IMOBILIARIA MARILIA II	08.832.655/0001-38
42794	CAMARGO E TURATTI CURSOS PROFIS.EM INFORM.LTDA ME	10.849.970/0001-10
43903	SBF COMÉRCIO DE PRODUTOS ESPORTIVOS LTDA	06.347.409/0172-11
44407	ALWMA INDUSTRIA E COMÉRCIO DE ESQUADRIAS LTDA ME	11.779.027/0001-40
44632	DROGARIA SAO PAULO S/A	61.412.110/0284-08
44726	TECNOFOODSMARILIA MANUTENÇÃO E COMÉRCIO LTDA	11.790.173/0001-77
44881	MRV ENGENHARIA E PARTICIPAÇÕES S.A	08.343.492/0005-53
45312	LEI LTDA	04.123.158/0001-00
45376	RCL COMERCIAL E CONSTRUÇÃO DE MARILIA	12.489.764/0001-71
46580	CONDOMINIO RESIDENCIAL MATRINCHA	07.811.986/0001-29
46951	AMORIM DA COSTA PARTICIPACOES LTDA	13.122.961/0001-10
47009	SISTEMA FÁCIL INCORPORADORA IMOBILIÁRIA - MARÍLIA	08.832.655/0001-38
47014	CONDOMINIO RESIDENCIAL VILA NOVA	13.173.192/0001-80
47119	RDC EMPREENDIMENTOS E CONSULTORIA LTDA	62.334.461/0001-58
47198	AZUL LINHAS AEREAS BRASILEIRAS S.A.	09.296.295/0056-33
47202	LUIS OTÁVIO AMARO MARQUES ME	13.180.988/0001-60
47327	DB - MEDICINA DIAGNOSTICA LTDA	12.433.420/0003-02
47506	NUTRI ALIMENTAÇÃO EIRELI ME	13.426.169/0001-50
47854	CONDOMINIO EDIFICIO MARQUES	13.492.902/0001-34
47969	CONDOMINIO RESIDENCIAL MONTE CARLO	13.773.355/0001-65
48934	ASSOCIAÇÃO RESIDENCIAL COSTA DO IPE	12.902.702/0001-40
49427	AZEVEDO & AZEVEDO ASSISTÊNCIA MEDICA LTDA	14.391.065/0001-10



Diário Oficial do Município de Marília

Ano X • nº 2299

Terça-feira, 30 de outubro de 2018

Página: 9

50557	MARQUES & CAPPUTTI SOCIEDADE DE ADVOGADOS	14.973.701/0001-11
51604	RESIDENCIAL RESERVA DO PALMITAL II	15.511.563/0001-11
51736	MRV ENGENHARIA E PARTICIPAÇÕES S/A	08.343.492/0005-53
52161	EVERALDO INACIO DA SILVA - ME	16.564.771/0001-41
52230	FARMACIA E DROGARIA NISSEI S/A	79.430.682/0242-26
52267	SUGAR INVESTORS ENGENHARIA E COMERCIO S.A	00.592.052/0001-02
52417	CASCATA EMPREENDIMENTOS LTDA	16.688.440/0001-13
52555	CENTRAL MELICA GELAS	16.661.828/0001-20
52899	RAIA DROGASIL S/A.	61.585.865/0776-18
52915	RAIA DROGASIL S/A	61.585.865/0816-40
52916	RAIA DROGASIL S/A.	61.585.865/0817-20
53031	SIPRO INFORMATICA - PROJETOS E SISTEMAS LTDA ME	96.664.420/0001-41
53034	MA CONDE DROGARIA LTDA EPP	16.758.545/0001-00
53171	INCORPORADORA MFSF SPE LTDA	17.039.675/0001-47
53332	SILENZIO ESMERALDA INCORPORADORA DE IMÓVEIS SPE LTDA	17.164.004/0001-08
53357	RAIA DROGASIL S/A.	61.585.865/0776-18
53507	SWISS PARK BRASILIA INCORPORADORA LTDA	13.217.929/0001-19
53765	AUTO POSTO MATSUBARA LTDA	16.979.258/0001-11
53882	BZ EMPREENDIMENTOS E PARTICIPAÇÕES S.A	11.274.434/0001-04
54510	CONDOMINIO RESIDENCIAL RESERVA DO PALMITAL I	17.820.979/0001-47
54555	INCORPORADORA VILLA FLORA AQUARIUS SPE LTDA	17.788.482/0001-99
54849	MEGA EQUIPAMENTOS DE MARÍLIA EIRELI ME	18.041.130/0001-38
54878	GERDAU AÇOS LONGOS S.A	07.358.761/0186-10
54998	TRANSPORTE COLETIVO GRANDE BAURU LTDA	10.554.840/0002-30
55297	BK BRASIL OPERACAO E ASSESSORIA A RESTAURANTES S.A	13.574.594/0182-14
55441	FARMACIA E DROGARIA NISSEI S/A	79.430.682/0217-15
55860	CYBELAR COMERCIO E INDUSTRIA LTDA	72.456.809/0137-07
55946	CONDOMINIO EDIFICIO ENSEADA	18.606.832/0001-11
55992	DROGARIA SAO PAULO S.A.	61.412.110/0485-14
56600	EMBRACON ADMINISTRADORA DE CONSORCIO LTDA	58.113.812/0126-44
57266	REDE MSI DE POSTOS LTDA - EPP	19.169.966/0001-85
57553	DALLAS COMBUSTIVEIS PEDRO DE TOLEDO LTDA	18.808.234/0001-25
59328	BRADESCO SAUDE S/A	92.693.118/0193-41
59764	CONDOMINIO RESIDENCIAL EVIDENCE RESIDENCIAL	20.978.865/0001-34
59816	RESIDENCIAL ESTORIL SPE LTDA EPP	20.612.721/0001-60
59948	COMERCIAL E IMPORTADORA DE PNEUS LTDA	61.234.985/0136-05

60059	MARILAV LAVANDERIA INDUSTRIAL LTDA ME	21.114.295/0001-05
60542	USCAPE COMERCIO E DISTRIBUIDORA DE AUTOPEÇAS LTDA	13.892.590/0001-56
60643	CINEPOLIS OPERADORA DE CINEMAS DO BRASIL LTDA	09.652.820/0039-05
60759	ESMERALDA FARMACIA DE MANIPULAÇÃO E HOMEOPATIA LTDA	21.185.579/0001-84
61526	VIANELLI COMERCIAL LTDA	22.071.107/0001-63
62126	RECANTO AZUL EMPREENDIMENTOS IMOBILIARIOS SPE LTDA	22.370.271/0001-71
62319	PARQUE MIRABILIS	22.621.506/0001-50
63080	RMM PARTICIPAÇÕES LTDA	23.038.049/0001-39
63251	O.F. DE SOUZA JUNIOR INFORMATICA - EPP	23.125.679/0001-40
63360	RAIA DROGASIL S/A	61.585.865/1350-81
63485	CONSFOR EMPREENDIMENTOS SPE LTDA	23.105.666/0001-00
63929	MANIBOM ALIMENTOS LTDA	01.949.444/0007-26
64401	W.ALVARADA EMPREENDIMENTOS SPE LTDA	23.839.213/0001-07
64411	CONDOMINIO RESIDENCIAL EDIFICIO VILLA AMARAL	23.860.544/0001-29
64833	SINDICATO TRABS NAS INDS DE ALIMENTAÇÃO E AFINS	51.508.232/0003-58
65085	VIAÇÃO SORRISO DE MARÍLIA LTDA	19.543.116/0001-03
65500	RAIA DROGASIL S/A	61.585.865/1422-90
65956	BELLA CALÇADOS EIRELI ME	24.501.811/0001-34
66169	SINDICATO TRABS NAS INDS DE ALIMENTAÇÃO E AFINS	51.508.232/0003-58
66334	MAIS VALOR DAJFP SERVIÇOS ESPECIALIZ. APOIO ADM.	19.684.229/0001-10
67561	INCORPORADORA MF LIRIOS SPE LTDA	26.056.066/0001-97
67753	ANHANGUERA EDUCACIONAL PARTICIPAÇÕES LTDA	04.310.392/0103-70
68625	CONDOMINIO RESIDENCIAL RENASCENCE	25.019.104/0001-79
68639	ALLIED TECNOLOGIA S.A.	20.247.322/0052-97
68677	HOSPITAL DAS CLINICAS DA FACULDADE MEDICINA DE MARÍLIA	24.082.016/0001-59
68691	BK BRASIL OPERAÇÃO E ASSESSORIA A RESTAURANTES S.A.	13.574.594/0543-69
68760	CARGOBRAX LOGÍSTICA INTERNACIONAL E ASSESSORIA	26.622.603/0001-19
69128	GUILLEN ODONTOLOGIA LTDA	26.830.891/0001-05
70291	SUPERCON CONCRETO LTDA	05.669.342/0004-65
70362	LOJAS UNIÃO 1A99 LTDA	07.695.007/0035-63
70401	ANA SOFIA DE OLIVEIRA ANDRADE - ME	27.357.612/0001-92
70599	EWS FARMA COMÉRCIO DE PRODUTOS FARMACEUTICOS LTDA	12.457.668/0052-91



70766	BEAUTY PRO BELEZA E COSMETICOS EIRELI	12.546.346/0003-30
72616	LOJAS CEM S/A	56.642.960/0252-85
72627	BEAUTY PRO BELEZA E COSMETICOS EIRELI	12.546.346/0004-11
72631	MARAVALHAS DE CARVALHO BARROS REPRES. CIAIS LTDA	04.852.879/0001-50
72720	FAPARK PAULISTA ESTACIONAMENTOS DE	08.533.567/0012-98
72864	AUTO POSTO KAWAKAMI LTDA	28.973.159/0001-01
73819	POMPEIA EMPREENDIMENTOS SPE LTDA	29.660.582/0001-14
74008	AC 11 SPOT EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS SPE LTDA	29.840.749/0001-29
74368	CM 2 EMPREENDIMENTOS IMOBILIARIOS SPE LTDA	30.016.871/0001-64
74725	SERENITA 012 EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS SPE LTDA	30.069.048/0001-17
74815	SANT ANA GALVÃO EMPREENDIMENTOS IMO	30.291.375/0001-19
75372	IDEALLE INCORPORADORA SPE LTDA	30.560.306/0001-63
75380	COMPLEXO EMPRESARIAL VILLAS BOAS	28.783.693/0001-55
75715	ALLMA MOTOR COMERCIO DE VEICULOS LTDA	25.240.778/0003-60
75813	HAYAT COMERCIO DE MOVEIS PLANEJADOS LTDA	30.898.096/0001-18
76812	TACK MARILIA MCMV 1 INCORPORADORA SPE LTDA	31.351.701/0001-07

Art. 2º. Permanecem em vigor e inalterados os demais dispositivos contidos no Decreto nº 11959, de 17 de fevereiro de 2017.

Art. 3º. Os contribuintes incluídos na relação de responsáveis tributários de que trata este Decreto, iniciarão as retenções de impostos sobre os serviços que lhe forem prestados a partir de 1º de dezembro de 2018.

Art. 4º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Prefeitura Municipal de Marília, 29 de outubro de 2018.

DANIEL ALONSO
Prefeito Municipal

RICARDO SEVILHA MUSTAFÁ
Secretário Municipal da Administração

ALYSSON ALEX SOUZA E SILVA
Procurador Geral do Município

LEVI GOMES DE OLIVEIRA
Secretário Municipal da Fazenda

Publicado na Secretaria Municipal da Administração, em 29 de outubro de 2018.
cgc

DECRETO NÚMERO 1 2 5 1 5 DE 24 DE OUTUBRO DE 2018

ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL SUPLEMENTAR NO VALOR DE R\$4.660.000,00 ÀS DOTAÇÕES CONSTANTES DO ORÇAMENTO VIGENTE

DANIEL ALONSO, Prefeito Municipal de Marília, usando de atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º. Fica aberto no orçamento vigente do Município, de acordo com o artigo 5º, parágrafo único, da Lei nº 8182, de 29 de dezembro de 2017, um crédito adicional suplementar no valor de R\$4.660.000,00 (quatro milhões seiscentos e sessenta mil reais), às seguintes dotações:

02 – PREFEITURA MUNICIPAL

02.03 – Secretaria Municipal da Administração	
3.1.90.16 – 04.122.0201.2.210.....	R\$ 20.000,00
02.06 – Secretaria Municipal da Fazenda	
3.1.90.16 – 04.123.0226.2.227.....	R\$ 30.000,00
02.07 – Secretaria Municipal da Educação	
02.07.02 – Ensino Infantil	
3.1.90.11 – 12.365.0203.2.235.....	R\$ 250.000,00
02.07.04 – FUNDEB	
3.1.90.11 – 12.365.0203.2.238..	
(02.261.0000).....	R\$ 3.000.000,00
3.1.91.13 – 12.365.0203.2.238..	
(02.261.0000).....	R\$ 500.000,00
02.09 – Secretaria Municipal da Saúde	
02.09.01 – Fundo Municipal de Saúde	
3.1.90.11 – 10.301.0207.2.246.....	R\$ 660.000,00
02.12 – Secretaria Municipal de Obras Públicas	
3.1.90.16 – 15.451.0213.2.283.....	R\$ 40.000,00
02.14 – Secretaria Municipal do Meio Ambiente e de Limpeza Pública	
02.14.01 – Coordenadoria do Meio Ambiente	
3.1.90.16 – 18.541.0212.2.288.....	R\$ 130.000,00
02.17 – Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento	
3.1.90.16 – 20.606.0214.2.294.....	R\$ 30.000,00
TOTAL.....	R\$ 4.660.000,00

Parágrafo único. O valor do presente crédito será coberto com recursos provenientes da anulação parcial das dotações orçamentárias abaixo descritas:

02 – PREFEITURA MUNICIPAL

02.01 – Gabinete do Prefeito e Dependências	
02.01.01 – Gabinete do Prefeito	
3.1.90.11 – 04.122.0211.2.201.....	R\$ 100.000,00
02.03 – Secretaria Municipal da Administração	
3.1.90.11 – 04.122.0201.2.210.....	R\$ 160.000,00
02.05 – Secretaria Municipal de Planejamento Urbano	
4.4.90.51 – 15.482.0205.1.239...	
(02.000.0000).....	R\$ 300.000,00
02.07 – Secretaria Municipal da Educação	
02.07.01 – Direção e Coordenação	
3.1.90.11 – 12.122.0202.2.230.....	R\$ 900.000,00
02.09 – Secretaria Municipal da Saúde	
02.09.01 – Fundo Municipal de Saúde	
3.3.90.36 – 10.305.0207.2.330...	
(02.000.0000).....	R\$ 500.000,00
02.15 – Secretaria Municipal do Trabalho, Turismo e Desenvolv. Econômico	
4.4.90.51 - 15.451.0216.1.393...	
(02.000.0000).....	R\$ 2.700.000,00
TOTAL.....	R\$ 4.660.000,00



Art. 2º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Marília, 29 de outubro de 2018.

DANIEL ALONSO
Prefeito Municipal

RICARDO SEVILHA MUSTAFÁ
Secretário Municipal da Administração

ALYSSON ALEX SOUZA E SILVA
Procurador Geral do Município

BRUNO DE OLIVEIRA NUNES
Secretário Municipal de Planejamento Econômico

LEVI GOMES DE OLIVEIRA
Secretário Municipal da Fazenda

Publicado na Secretaria Municipal da Administração, em 29 de outubro de 2018.
cgc

DECRETO NÚMERO 1 2 5 1 6 DE 29 DE OUTUBRO DE 2018

AUTORIZA AS TRANSPOSIÇÕES, REMANEJAMENTOS E TRANSFERÊNCIAS DE DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA NO VALOR DE R\$40.000,00, REFERENTES AO ORÇAMENTO VIGENTE.

DANIEL ALONSO, Prefeito Municipal de Marília, usando de atribuições legais,

D E C R E T A:

Art. 1º. Autoriza as Transposições, Remanejamentos e Transferências no orçamento vigente do Município, de acordo com artigo 32, da Lei nº 8101, de 23 de junho de 2017, no valor de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), relativo às dotações abaixo descritas:

02 – PREFEITURA MUNICIPAL

02.03 – Secretaria Municipal da Administração
3.3.91.39 – 04.122.0201.2.318..... R\$ 40.000,00

Parágrafo único. O valor de que trata este artigo será coberto com recursos provenientes da anulação parcial da dotação abaixo descrita, constante do orçamento vigente:

02 – PREFEITURA MUNICIPAL

02.03 – Secretaria Municipal da Administração
3.1.90.11 – 04.122.0201.2.210..... R\$ 40.000,00

Art. 2º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Marília, 29 de outubro de 2018.

DANIEL ALONSO
Prefeito Municipal

RICARDO SEVILHA MUSTAFÁ
Secretário Municipal da Administração

ALYSSON ALEX SOUZA E SILVA
Procurador Geral do Município

BRUNO DE OLIVEIRA NUNES
Secretário Municipal de Planejamento Econômico

LEVI GOMES DE OLIVEIRA
Secretário Municipal da Fazenda

Publicado na Secretaria Municipal da Administração, em 29 de outubro de 2018.
cgc

PORTARIAS

PORTARIA NÚMERO 3 5 6 0 0

DANIEL ALONSO, Prefeito Municipal de Marília, usando de atribuições legais, tendo em vista o que consta no Protocolo nº 51747, de 06 de setembro de 2018, REVOGA os itens **07, 11, 17, 18 e 23**, da Portaria nº **35482**, de 28 de setembro de 2018, que nomearam respectivamente **Rosiane Nunes de Souza Lepri, Camila Alves de Moura, Daniele Maurina do Nascimento, Silvana Aparecida de Albuquerque e Midia Alves dos Santos Peraccini**, classificadas em 449º, 453º, 459º, 460º e 465º lugares para o exercício do cargo de **Professor de EMEI**, tendo em vista que não compareceram junto à Coordenadoria Geral de Recursos Humanos para apresentar os documentos e tomar posse no prazo estipulado pela Lei Complementar nº 11/91.

Prefeitura Municipal de Marília, 29 de outubro de 2018.

DANIEL ALONSO
Prefeito Municipal

Publicada na Secretaria Municipal da Administração, em 29 de outubro de 2018.

RICARDO SEVILHA MUSTAFÁ
Secretário Municipal da Administração

cgc

PORTARIA NÚMERO 3 5 6 0 1

DANIEL ALONSO, Prefeito Municipal de Marília, usando de atribuições legais, tendo em vista o que consta no Protocolo nº 51747, de 06 de setembro de 2018, consoante o que dispõem os artigos 30, inciso I, e 31, da Lei Complementar nº 11, de 17 de dezembro de 1991, NOMEIA, em caráter efetivo, as candidatas abaixo relacionadas, para o exercício do cargo de **Professor de EMEI**, referência **13-A**, tendo em vista o Concurso Público de que trata o Edital de Abertura nº 07/2017:

01. **LARISSA CRISTINA DOMINGUES FERRARI**, RG nº 33215456, classificada em 467º lugar;
02. **CRISTINA DE FIGUEIREDO MENDES**, RG nº 25541259, classificada em 468º lugar, ficando seu contrato de trabalho ou portaria de nomeação suspensos, de acordo com o artigo 2º, da LC nº 34/92;
03. **LUCINEIA MOURA GARE**, RG nº 27611118, classificada em 469º lugar;
04. **BRIGIDA KELLI DE ANDRADE LIMA**, RG nº 40690892, classificada em 470º lugar;
05. **ANDREA DO NASCIMENTO**, RG nº 21351089, classificada em 471º lugar.

Prefeitura Municipal de Marília, 29 de outubro de 2018.

DANIEL ALONSO
Prefeito Municipal



Publicada na Secretaria Municipal da Administração, em 29 de outubro de 2018.

RICARDO SEVILHA MUSTAFÁ
Secretário Municipal da Administração

cgc

PORTARIA NÚMERO 3 5 6 0 2

DANIEL ALONSO, Prefeito Municipal de Marília, usando de atribuições legais, tendo em vista o que consta no Protocolo nº 65404, de 29 de outubro de 2018, consoante o que dispõe o artigo 46, parágrafo 1º, inciso I, da Lei Complementar nº 11, de 17 de dezembro de 1991, EXONERA, a pedido, o servidor **BRUNO TAVARES SIMÃO**, RG nº 44.170.105-X, CPF nº 316.493.168-95, do cargo de **Procurador Jurídico**, lotado na Procuradoria Geral do Município, a partir de 30 de outubro de 2018.

Prefeitura Municipal de Marília, 29 de outubro de 2018.

DANIEL ALONSO
Prefeito Municipal

Publicada na Secretaria Municipal da Administração, em 29 de outubro de 2018.

RICARDO SEVILHA MUSTAFÁ
Secretário Municipal da Administração

amp

LICITAÇÕES

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 196/2018. ÓRGÃO: Prefeitura Municipal de Marília. MODALIDADE: Pregão. FORMA: Presencial. OBJETO: Registro de Preços visando eventual Contratação de empresa especializada em manutenção corretiva e preventiva em aparelhos médicos, destinado à Secretaria Municipal da Saúde - Prazo 12 meses. SESSÃO DE DISPUTA DO PREGÃO: 13/11/2018 a partir das 09:00 horas. LOCAL DA SESSÃO E INFORMAÇÕES: Diretoria de Suprimentos da Secretaria Municipal da Fazenda, Avenida Santo Antonio, n.º 2377, Somenzari, Marília/SP - telefone (14)3402-4410, ramal 4533. O Edital estará disponível no site www.marilia.sp.gov.br/licitacao. - JUSTIFICATIVA: Faz-se necessário o registro de preço para eventual contratação tendo em vista a necessidade de realizar manutenções e reparos em equipamentos das USF/UBS e nos diversos setores da Secretaria Municipal da Saúde.

Kátia Ferraz Santana
Secretária Municipal da Saúde

TERMO DE ABERTURA

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 185/2018. Prefeitura Municipal de Marília. MODALIDADE: Pregão. FORMA: Eletrônica. OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de polpa de fruta e iogurte, destinados à Secretaria Municipal da Educação – Prazo 12 meses. CADASTRAMENTO DAS PROPOSTAS: Até o Dia: 13/11/2018 às 09:00 horas. INÍCIO DO PREGÃO: DIA: 13/11/2018 às 10:00 horas no Portal do Banco do Brasil, site: www.bll.org.br. O Edital também estará disponível no site www.marilia.sp.gov.br/licitacao. Demais informações na Divisão de Licitação – Av. Santo Antônio 2377 – Marília/SP (14) 3402-4410 – Ramal 4507.

Justifica-se, pois tem uma boa aceitação, sendo um diferencial também na Merenda Escolar, pois estes serão servidos aos alunos da Rede Municipal, Estadual e Entidades Conveniadas.

Helter Rogério Bochi
Secretário Municipal da Educação

TERMO DE ABERTURA

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 219/2018. ID – BANCO DO BRASIL N.º 743033. ÓRGÃO: Prefeitura Municipal de Marília. MODALIDADE: Pregão. FORMA: Eletrônica. OBJETO: Registro de Preços, pelo prazo de 12 meses, para eventual aquisição de Bandagens sem óxido de Zinco, destinadas à Secretaria Municipal da Saúde, prazo 12 meses. ABERTURA DAS PROPOSTAS: Dia 19/11/2018 às 09:00 horas. INÍCIO DO PREGÃO: DIA 19/11/2018 às 10:00 horas no Portal do Banco do Brasil, site: www.licitacoes-e.com.br. O Edital também estará disponível no site www.marilia.sp.gov.br/licitacao. Demais informações na Divisão de Licitação – Av. Santo Antonio 2377 – Marília/SP (14) 3402-4410 Ramal 4527).

KÁTIA FERRAZ SANTANA
Secretária Municipal da Saúde

Justificativa: Aquisição das Bandagens para uso nos procedimentos ambulatoriais em atendimento de usuários com feridas por queimaduras, feridas crônicas, atendidos na Policlínica.

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Ratifico a inexigibilidade de licitação para Aquisição de materiais didáticos para ministração de aulas de musicalização para os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino da Secretaria Municipal da Educação, diretamente da empresa: MOVIMENTA EDITORA S.A. - CNPJ 14.619.967/0001-60; embasado no Artigo 25, inciso I da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

HELTER ROGÉRIO BOCHI
Secretário Municipal da Educação

ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 174/2018 ÓRGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE MARILIA MODALIDADE: PREGÃO FORMA: PRESENCIAL OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de Carnes destinadas as Secretaria Municipal da Educação e Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social. Prazo de 12 meses. De acordo com o Artigo 15 parágrafo 2º da Lei Federal 8666/93, dá-se publicidade aos preços unitários do objeto acima descrito:

ATA 378/2018 - JADE AZ COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI – EPP - COXA E SOBRECOXA DESOSSADA DE FRANGO - IOF: Frango processado, sem osso, coxa/sobrecoxa de 1ª qualidade sem adição de sal e temperos, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxa (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes. Devendo estar congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a 12º C, segundo as Normas Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. Deverá apresentar aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza: ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; cor característica; consistência firme, compacta e elástica. Odor suave, agradável e característico. Temperatura mínima de recebimento até - 12ºC sem sinais de descongelamento; teste de



descongelamento 6% Máximo; no teste de cocção, ausência de odores e sabores estranhos; embalagem primária a granel em saco de polietileno, com peso líquido de aproximadamente 01(UM)Kg, no mínimo e embalagem secundária acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo, no máximo, 20(VINTE) kg. de peso líquido. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. O produto deverá ser entregue, no máximo 60 dias após a industrialização; validade mínima de 12 meses, conservado na temperatura de 18°C. A carne de frango deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05 - MARCA: NAT - R\$13,28 - PEITO DE FRANGO RESFRIADO VALIDADE MÍNIMA DE 14 DIAS COM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO ENTRE 0°C A 4°C segundo as Normas Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. Deverá apresentar aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza: ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; cor característica; consistência firme, compacta e elástica. Odor suave, agradável e característico; no teste de cocção, ausência de odores e sabores estranhos; embalagem primária a granel em saco de polietileno, com peso líquido de aproximadamente 01(UM)Kg, no mínimo e embalagem secundária acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo, no máximo, 20(VINTE) kg. de peso líquido. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. - MARCA: TOP CARNES - R\$8,99 - SALSICHA TIPO HOT-DOG CONGELADA 1-DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de bovino, suíno e/ou aves, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada de modo que o seu centro atinja a temperatura -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e deverá ser transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000, MAPA, Anexo IV, o Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A., Decreto nº 2.244 de 04/06/97, Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Portaria nº 371 de 04/09/97 do M.A.A, Portaria nº 1.004, de 11/12/1998, ANVISA/MS. 2- CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: 2.1 Gerais O produto deverá se apresentar livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Deverá ser isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de amido, soja ou derivados (máximo de 4% de proteínas não cárnicas, como proteína agregada), e corantes naturais. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. A salsicha, depois de

embutida, deverá ser atada em sessões uniformes de 40g (quarenta gramas) a 50g (cinquenta gramas). O peso da salsicha deverá ser definido e especificado pela licitante na Ficha Técnica e mantido durante todo o fornecimento. 2.2 Sensoriais Aspecto: característico Cor: característica Odor: característico Sabor: característico 2.3 Microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i. -Físico-químicas Amido (máx.) - 2,0% Carboidratos Totais (máx.) - 7,0% Umidade (máx.) - 65% Gordura (máx.) - 20% Proteína (mín.) - 12% 2.5 Microscópicas -Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana -Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. 2.6 Toxicológicas 2.6.1 Conservadores: -nitrito de sódio ou potássio: máximo 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) -nitrito de sódio ou potássio: máximo 0,030 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido para a categoria 8 do Anexo da Portaria nº1004 SVS/MS 22/03/99 2.6.2 Corantes Artificiais: Ausência 3- EMBALAGEM: 3.1- EMBALAGEM INICIAL: A embalagem inicial do produto deverá ser à vácuo, composta de filme de polietileno, poliamida ou similar, hermeticamente fechada, atendendo as legislações vigentes: Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010; Resolução RDC nº 17, de 17 de março de 2008 – MS; MERCOSUL/GMC/RES. Nº 02/12. Peso líquido deverá ser de 03 (três) quilos para as demais unidades. Admite-se variação de até 5% (cinco por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 3.2 EMBALAGEM FINAL: A embalagem final deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, com capacidade para 12kg que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas por um dos meios de vedação relacionados, desde que garantam a inviolabilidade da embalagem: Opção A: Fita adesiva plastificada ou fita kraft com o nome da empresa fabricante ou logotipo que a identifique; Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na caixa associada à fita adesiva plastificada transparente (com largura de 4,5 cm no mínimo); a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa; 4 - ROTULAGEM: 4.1 - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 do MAPA) 4.2 - No rótulo da embalagem primária, deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: -identificação do produto, inclusive marca; -identificação de origem; -nome ou razão social e endereço do fabricante; -número do registro do órgão competente; -conservação do produto; -prazo de validade e data de fabricação; -identificação do lote; -peso líquido; 4.3 - No rótulo da embalagem secundária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: -identificação do produto, inclusive marca; -nome e endereço do fabricante; -prazo de validade, deve constar nas embalagens primária e secundária; -número do lote; - número de registro do produto no órgão competente; -peso líquido do produto; -empilhamento máximo. - MARCA: SADIA - R\$8,90 - CARNE BOVINA CONTRA FILÉ - IOF. Carne bovina, congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de



parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. - MARCA: TOP CARNES - R\$28,50 - CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE ACEM:- CARNE BOVINA, RESFRIADA, PROVENIENTE DE MACHOS DE ANIMAIS SADIOS, RESFRIADA, LIMPA E SEM QUEBRA, ABATIDA SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, COBERTURA DE GORDURA EM TORNO DE 2% (DOIS POR CENTO), ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MÁXIMO DE 3% (TRÊS POR CENTO) DE APONEVROSES COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A EMBALAGEM, TRANSPORTE, TEMPERATURA E DEMAIS CONDIÇÕES DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA- 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº12.486 DE 20/10/1978, MAPA Nº2244/1997 E DEMAIS DOCUMENTOS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. A CARNE BOVINA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. - MARCA: TOP CARNES - R\$18,90 - CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE - IOF: Carne bovina, cortada em bife, congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. - MARCA: FRIBOI - R\$23,90 - CARNE BOVINA TIPO LAGARTO:- Carne bovina, congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. - MARCA: TOP CARNES - R\$24,60 - CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO - IOF: Carne bovina, congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. - MARCA: TOP CARNES - R\$23,80 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - IOF: Frango processado, coxa/sobrecoxa de 1ª qualidade partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal,

envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes. Devendo estar congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a 12° C, segundo as Normas Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. Deverá apresentar aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza: ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; cor característica; consistência firme, compacta e elástica. Odor suave, agradável e característico. Temperatura mínima de recebimento até - 12°C sem sinais de descongelamento; teste de descongelamento 6% Máximo; no teste de cocção, ausência de odores e sabores estranhos; embalagem primária a granel em saco de polietileno, com peso líquido de aproximadamente 01(UM)Kg, no mínimo e embalagem secundária acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo, no máximo, 20(VINTE) kg. de peso líquido. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. O produto deverá ser entregue, no máximo 60 dias após a industrialização; validade mínima de 12 meses, conservado na temperatura de 18°C. A carne de frango deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. - MARCA: LE VIDA - R\$8,00 - CARNE DE FRANGO TIPO FILE DE PEITO (IOF):- Filezinho de peito de frango, desossado, congelado. O frango deverá ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Sua consistência deverá ser firme, não amolecida nem pegajosa. Somente serão aceitos produtos com data de embalagem de até 20(vinte) dias no momento da entrega. A embalagem primária de cada item deverá ser em sacos plásticos atóxicos, resistentes, lacrados, termossoldado, transparente e resistente, contendo apenas 01kg (um quilo) do produto. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Contendo entre 10 e 15 quilos cada caixa. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente - Portaria nº 371, de 04/09/97, do M.A.A., e Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90. A carne de frango deverá ter prazo de validade de até 365 dias. - MARCA: BIG FRANGO - R\$13,28 - LINGÜIÇA TOSCANA:- Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas), resfriada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, caribó; A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo com o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. - MARCA: DELI GOURMET - R\$15,60 -



PATINHO MOIDO - IOF. Carne bovina tipo patinho, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 5% de gordura e teor de colágeno com no máximo 1% comprovado pelo laudo bromatológico, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevrose, manipulada sob rígidas condições de higiene. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. A Equipe Técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. - MARCA: TOP CARNES - R\$22,30 - FÍGADO BOVINO - IOF. Fígado bovino sem película, em iscas, congelado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso. Isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isento da membrana. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. A Equipe Técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 1 a 2 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. O produto deve conter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de inspeção do SIF. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.. - MARCA: TOP CARNES - R\$18,50 - CARNE BOVINA, BIFE A ROLÊ COM CENOURA E VAGEM, CONGELADA - IOF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL). a) Descrição do produto: carne bovina, de 1ª qualidade tipo coxão duro, congelada, sem osso e sem pele, cortado em bifes e adicionado cenoura e vagem, sem bacon, não poderá conter palito, pesando entre 100 e 140 gramas. NÃO CONTER GLUTEN. b) Características físico-químicas: gordura máxima de 10%. c) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. d) Embalagem: a embalagem primária deverá ser em saco plástico de polietileno atóxico, resistente, com capacidade de 01 kg, íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome do fabricante; 3. Data de fabricação; 4. Data de validade ou prazo máximo para o consumo; 5. Peso líquido; 6. Componentes do produto; 7. Número do lote; 8. Número do Registro em órgão competente; O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. - MARCA: TOP CARNES - R\$28,99 - CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE AMACIADO, CONGELADA - IOF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL). a) Descrição do produto: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor

própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. Os bifes depois de cortados terão que passar em equipamento próprio para amaciar os mesmos e em seguida passar pelo túnel IOF. b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. c) Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos plásticos de polietileno, contendo peso líquido de 01 kg em cada pacote. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão ondulada, reforçada, forradas com plástico, lacradas e com especificação de peso líquido e/ou número de pacotes. Em hipótese alguma serão aceitos embalagens que contenham impurezas, objetos, corpos estranhos ou presença de insetos que comprometam a qualidade do produto. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome do fabricante; 3. Data de fabricação; 4. Data de validade ou prazo máximo para o consumo; 5. Peso líquido; 6. Componentes do produto; 7. Número do lote; 8. Número do registro em órgão competente; O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. - MARCA: TOP CARNES - R\$28,99 - MÚSCULO TRASEIRO EM RODELAS, CONGELADO - IOF. RODELAS COM ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE 2 CM, COM 50 A 60 GRAMAS - ISENTO DE APONEVROSE, OSSO, CARTILAGENS, TENDÕES, COAGULOS TECIDO LINFÁTICO, PELOS; - CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS ADEQUADAS: COR, ODOR, SABOR, APARENCIA E CONSISTENCIA. - TEXTURA MACIA. - DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE GORDURA; - CONGELADO IOF, TEMPERATURA ENTRE -12 A -18°C; - ARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 12/2001, DA ANVISA. - EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO RESISTENTE, COR AZUL OU TRANSPARENTE, COMPATÍVEL COM CONTATO DIRETO DE ALIMENTOS, LACRE POR TERMOSSOLDAGEM, CONTENDO 01 OU 02 KG. LOTE, VALIDADE E ROTULAGEM ATENDENDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES. - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, CONTENDO DE 06 A 16 KG. - VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. - MARCA: TOP CARNES - R\$23,50 - FILÉ DE SOBRECORA DE FRANGO EM CUBOS/TIRAS CONGELADO - IOF. Carne de frango no corte de sobrecoxa, sem ossos, cortado em cubos ou iscas. O produto deve ter tamanho uniforme, congelado individualmente, ser manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. A carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A área técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 2 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. O produto deve conter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de inspeção do SIF. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. O licitante vencedor deverá apresentar amostra dos 2 cortes (cubos e tiras). - MARCA: BAITA - R\$16,90 - BIFE DE FRANGO A ROLÊ RECHEADO COM CENOURA E VAGEM CONGELADO - IOF Carne de frango cortada em filés adicionados de cenoura e vagem, já enrolados e



congelados, sendo o fechamento dos rolos sem utilização de palitos ou materiais impróprios para o consumo com gramatura entre 100 a 140 gramas. A carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A área técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser acondicionado em caixas resistentes, sendo os bifes separados por camadas de folha de plástico liso, atóxico pesando de 5kg a 10Kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. - MARCA: TOP CARNES - R\$26,26 - LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA. FATIADA. Preparada a partir de matérias-primas sãs e limpas e de boa qualidade. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: carne suína, podendo conter carnes de aves e carnes bovinas, adicionado de ingredientes e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A linguiça calabresa deverá ser fatiada. Não será aceita a utilização de carnes e gorduras provenientes de equinos, caninos e felinos. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. A área técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 3 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. - MARCA: PRIETO - R\$13,88 - CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO - IQF: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Tipo músculo, congelado em pedaços de aproximadamente 5 cm, e que apresente no máximo 05 a 10% de sebo e gordura com aspecto, sabor e cheiro próprio, Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente selados; pacotes primários de 01(hum) kgs à 05(cinco) kgs, e secundária de 10 a 20 kgs. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. - MARCA: MULT BEEF - R\$22,00 - CARNE BOVINA EM ISCA SEM OSSOS CONGELADA IQF (ACEM) 1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Parte muscular comestível, de machos da espécie bovina, abatidos sob prévia inspeção veterinária, manipulada de acordo com as boas práticas e provenientes de animais em boas condições de saúde. A carne deverá ser apresentada na forma de iscas do corte Patinho. A carne deverá ser congelada pelo processo IQF (Individual Quick Frozen - Congelamento Individual Rápido), através de túnel de congelamento, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso ou dióxido de carbono), atingindo temperatura de congelamento mínima de 25°C negativos. Essa tecnologia de congelamento empregada deve permitir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, em caso de sobra de produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A., Decreto nº 2.244 de 04/06/97, Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Portaria nº 371 de 04/09/97 do M.A.A.2- CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: 2.1 Gerais O tipo de corte deverá

ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, publicada no D.O.U., Seção I, em 18/11/88. A carne deve conter no máximo 05% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. 2.2 Sensoriais Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio 2.3 Microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a. 2.4Microscópicas Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. Pesquisa de elementos histológicos: Elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto: presença. Elementos histológicos estranhos ao produto: ausência Observação: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados. 2.5 Outras A empresa fabricante deverá manter sistema de rastreamento de seus pecuaristas fornecedores de carne, podendo ser solicitada a comprovar por meio de certificado apropriado, a sua regularidade junto aos órgãos competentes, quanto à legislação ambiental. 3- EMBALAGEM : 3.1- EMBALAGEM INICIAL: A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechada, atendendo as legislações vigentes: Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010; Resolução RDC nº 17, de 17 de março de 2008 - MS; MERCOSUL/GMC/RES. Nº 02/12. Peso líquido deverá ser de 01 (hum) ou 02 (dois) quilos. Admite-se variação de até 5% (cinco por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 3.2 EMBALAGEM FINAL: A embalagem final deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas por um dos meios de vedação relacionados, desde que garantam a inviolabilidade da embalagem:Caixa com 12 quilos. Opção A: Fita adesiva plastificada ou fita kraft com o nome da empresa fabricante ou logotipo que a identifique; Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na caixa associada à fita adesiva plastificada transparente (com largura de 4,5 cm no mínimo); a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa; 4- ROTULAGEM: 4.1 - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 do MAPA) 4.2 - No rótulo da embalagem primária, deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: -identificação do produto, inclusive marca; -identificação de origem; -nome ou razão social e endereço do fabricante; -número do registro do órgão competente; -conservação do produto; -prazo de validade e data de fabricação; -identificação do lote; -peso líquido; 4.3 - No rótulo da embalagem secundária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: -identificação do produto, inclusive marca; -nome e endereço do fabricante; -prazo de validade, deve constar nas embalagens primária e secundária; -número do lote; -número de registro do produto no órgão competente; -peso líquido do produto; empilhamento máximo. - MARCA: MULT BEEF - R\$22,90 - CARNE BOVINA TIPO PATINHO DO SETE - IQF: Carne bovina tipo patinho, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 6% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevrose, manipulada sob rígidas condições de higiene, Deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a



processo de congelamento IQF;. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado e transportado à temperatura de 18°C ou inferior. A Equipe Técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 2 a 3 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. - MARCA: FRIBOI - R\$28,99 - LINGUIÇA TIPO CALABRESA. INGREDIENTES: Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, gordura suína, pele de ave, água, sal, proteína de soja, glicose, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), pirofosfato ácido de sódio (INS 450i), hexametáfosfato de sódio (INS 452i), especiarias, antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de fumaça, corante natural: carmim de cochonilha (INS 120) e conservante: nitrito de sódio (INS 250), Contém carne mecanicamente separada de ave. Não contém glúten. VALIDADE MINIMA DE 60 A 90 DIAS. - MARCA: DELI GOURMET - R\$13,28 - COXA E SOBRECOXA DESOSSADA DE FRANGO - IQF: Frango processado, sem osso, coxa/sobrecoxa de 1ª qualidade sem adição de sal e temperos, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxa (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes. Devendo estar congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a 12° C, segundo as Normas Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. Deverá apresentar aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza: ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; cor característica; consistência firme, compacta e elástica. Odor suave, agradável e característico. Temperatura mínima de recebimento até - 12°C sem sinais de descongelamento; teste de descongelamento 6% Máximo; no teste de cocção, ausência de odores e sabores estranhos; embalagem primária a granel em saco de polietileno, com peso líquido de aproximadamente 01(UM)Kg, no mínimo e embalagem secundária acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo, no máximo, 20(VINTE) kg. de peso líquido. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. O produto deverá ser entregue, no máximo 60 dias após a industrialização; validade mínima de 12 meses, conservado na temperatura de 18°C. A carne de frango deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05 - MARCA: NAT - R\$13,28 - PEITO DE FRANGO RESFRIADO VALIDADE MÍNIMA DE 14 DIAS COM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO ENTRE 0°C A 4°C segundo as Normas Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. Deverá apresentar aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza: ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem

placas de gelo aderidas entre as peças; cor característica; consistência firme, compacta e elástica. Odor suave, agradável e característico; no teste de cocção, ausência de odores e sabores estranhos; embalagem primária a granel em saco de polietileno, com peso líquido de aproximadamente 01(UM)Kg, no mínimo e embalagem secundária acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo, no máximo, 20(VINTE) kg. de peso líquido. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. - MARCA: TOP CARNES - R\$8,99 - SALSICHA TIPO HOT-DOG CONGELADA 1-DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de bovino, suíno e/ou aves, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada de modo que o seu centro atinja a temperatura -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e deverá ser transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, MAPA, Anexo IV, o Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A., Decreto nº 2.244 de 04/06/97, Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Portaria nº 371 de 04/09/97 do M.A.A, Portaria nº 1.004, de 11/12/1998, ANVISA/MS. 2- CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: 2.1 Gerais O produto deverá se apresentar livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Deverá ser isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de amido, soja ou derivados (máximo de 4% de proteínas não cárnicas, como proteína agregada), e corantes naturais. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. A salsicha, depois de embutida, deverá ser atada em sessões uniformes de 40g (quarenta gramas) a 50g (cinquenta gramas). O peso da salsicha deverá ser definido e especificado pela licitante na Ficha Técnica e mantido durante todo o fornecimento. 2.2 Sensoriais Aspecto: característico Cor: característica Odor: característico Sabor: característico 2.3 Microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i. -Físico-químicas Amido (máx.) - 2,0% Carboidratos Totais (máx.) - 7,0% Umidade (máx.) - 65% Gordura (máx.) - 20% Proteína (mín.) - 12% 2.5 Microscópicas -Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana -Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. 2.6 Toxicológicas 2.6.1 Conservadores: -nitrito de sódio ou potássio: máximo 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) -nitrito de sódio ou potássio: máximo 0,030 g/100 g (expresso em nitrato de sódio) Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido para a categoria 8 do Anexo da Portaria nº1004 SVS/MS 22/03/99 2.6.2 Corantes Artificiais: Ausência 3- EMBALAGEM : 3.1- EMBALAGEM INICIAL: A embalagem inicial do produto deverá ser à vácuo, composta de filme de polietileno, poliamida ou similar, hermeticamente fechada, atendendo as legislações vigentes: Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010; Resolução RDC nº 17, de 17 de março de 2008 – MS; MERCOSUL/GMC/RES. Nº 02/12. Peso líquido deverá ser de 03 (três) quilos para as demais unidades. Admite-se variação de



até 5% (cinco por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 3.2 EMBALAGEM FINAL: A embalagem final deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, com capacidade para 12kg que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas por um dos meios de vedação relacionados, desde que garantam a inviolabilidade da embalagem: Opção A: Fita adesiva plastificada ou fita kraft com o nome da empresa fabricante ou logotipo que a identifique; Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na caixa associada à fita adesiva plastificada transparente (com largura de 4,5 cm no mínimo); a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa; 4 - ROTULAGEM: 4.1 - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 do MAPA) 4.2 - No rótulo da embalagem primária, deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: -identificação do produto, inclusive marca; -identificação de origem; -nome ou razão social e endereço do fabricante; -número do registro do órgão competente; -conservação do produto; -prazo de validade e data de fabricação; -identificação do lote; -peso líquido; 4.3 - No rótulo da embalagem secundária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: -identificação do produto, inclusive marca; -nome e endereço do fabricante; -prazo de validade, deve constar nas embalagens primária e secundária; -número do lote; -número de registro do produto no órgão competente; -peso líquido do produto; -empilhamento máximo. - MARCA: SADIA - R\$8,90 - CARNE BOVINA CONTRA FILÉ - IQF. Carne bovina, congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. - MARCA: TOP CARNES - R\$28,50 - CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE ACEM:- CARNE BOVINA, RESFRIADA, PROVENIENTE DE MACHOS DE ANIMAIS SADIOS, RESFRIADA, LIMPA E SEM QUEBRA, ABATIDA SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, COBERTURA DE GORDURA EM TORNO DE 2% (DOIS POR CENTO), ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MÁXIMO DE 3% (TRÊS POR CENTO) DE APONEVROSES COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A EMBALAGEM, TRANSPORTE, TEMPERATURA E DEMAIS CONDIÇÕES DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA- 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº12.486 DE 20/10/1978, MAPA Nº2244/1997 E DEMAIS DOCUMENTOS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. A CARNE BOVINA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. - MARCA: TOP CARNES - R\$18,90 - CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE - IQF: Carne bovina, cortada em bife, congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e

aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. - MARCA: FRIBOI - R\$23,90 - CARNE BOVINA TIPO LAGARTO:- Carne bovina, congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. - MARCA: TOP CARNES - R\$24,60 - CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO - IQF: Carne bovina, congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. - MARCA: TOP CARNES - R\$23,80 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - IQF: Frango processado, coxa/sobrecoxa de 1ª qualidade partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes. Devendo estar congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a 12° C, segundo as Normas Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. Deverá apresentar aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza: ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; cor característica; consistência firme, compacta e elástica. Odor suave, agradável e característico. Temperatura mínima de recebimento até - 12°C sem sinais de descongelamento; teste de descongelamento 6% Máximo; no teste de cocção, ausência de odores e sabores estranhos; embalagem primária a granel em saco de polietileno, com peso líquido de aproximadamente 01(UM)Kg, no mínimo e embalagem secundária acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo, no máximo, 20(VINTE) kg. de peso líquido. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. O produto deverá ser entregue, no máximo 60 dias após a industrialização; validade mínima de 12 meses, conservado na temperatura de 18°C. A carne de frango deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção



Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. - MARCA: LE VIDA - R\$8,00 - CARNE DE FRANGO TIPO FILE DE PEITO (IOF):- Filezinho de peito de frango, desossado, congelado. O frango deverá ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Sua consistência deverá ser firme, não amolecida nem pegajosa. Somente serão aceitos produtos com data de embalagem de até 20(vinte) dias no momento da entrega. A embalagem primária de cada item deverá ser em sacos plásticos atóxicos, resistentes, lacrados, termossoldado, transparente e resistente, contendo apenas 01kg (um quilo) do produto. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Contendo entre 10 e 15 quilos cada caixa. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente - Portaria nº 371, de 04/09/97, do M.A.A., e Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90. A carne de frango deverá ter prazo de validade de até 365 dias. - MARCA: BIG FRANGO - R\$13,28 - LINGUIÇA TOSCANA:- Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas), resfriada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, caribo; A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo com o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. - MARCA: DELI GOURMET - R\$15,60 - PATINHO MOIDO - IOF. Carne bovina tipo patinho, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 5% de gordura e teor de colágeno com no máximo 1% comprovado pelo laudo bromatológico, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevrose, manipulada sob rígidas condições de higiene. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. A Equipe Técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. - MARCA: TOP CARNES - R\$22,30 - FÍGADO BOVINO - IOF. Fígado bovino sem película, em iscas, congelado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso. Isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isento da membrana. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. A Equipe Técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 1 a 2 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. O produto deve conter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de inspeção do SIF. Validade: mínimo 2/3 da data final de

consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.. - MARCA: TOP CARNES - R\$18,50 - CARNE BOVINA, BIFE A ROLÊ COM CENOURA E VAGEM, CONGELADA - IOF CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL). a) Descrição do produto: carne bovina, de 1ª qualidade tipo coxão duro, congelada, sem osso e sem pele, cortado em bifes e adicionado cenoura e vagem, sem bacon, não poderá conter palito, pesando entre 100 e 140 gramas. NÃO CONTER GLUTEM. b)Características físico-químicas: gordura máxima de 10%. c) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. d) Embalagem: a embalagem primária deverá ser em saco plástico de polietileno atóxico, resistente, com capacidade de 01 kg, íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2.Nome do fabricante; 3.Data de fabricação; 4.Data de validade ou prazo máximo para o consumo; 5. Peso líquido; 6. Componentes do produto; 7. Número do lote; 8.Número do Registro em órgão competente; O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. - MARCA: TOP CARNES - R\$28,99 - CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE AMACIADO, CONGELADA - IOF CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL). a) Descrição do produto: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. Os bifes depois de cortados terão que passar em equipamento próprio para amaciar os mesmos e em seguida passar pelo túnel IOF. b) Transporte: em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. c) Embalagem: o gênero deverá ser acondicionado em sacos plásticos de polietileno, contendo peso líquido de 01 kg em cada pacote. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão ondulada, reforçada, forradas com plástico, lacradas e com especificação de peso líquido e/ou número de pacotes. Em hipótese alguma serão aceitos embalagens que contenham impurezas, objetos, corpos estranhos ou presença de insetos que comprometam a qualidade do produto. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2.Nome do fabricante; 3. Data de fabricação; 4. Data de validade ou prazo máximo para o consumo; 5. Peso líquido; 6.Componentes do produto; 7. Número do lote; 8. Número do registro em órgão competente; O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Ministério da



Agricultura, Pecuária e Abastecimento. - MARCA: TOP CARNES - R\$28,99 - MÚSCULO TRASEIRO EM RODELAS, CONGELADO - IOF. RODELAS COM ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE 2 CM, COM 50 A 60 GRAMAS - ISENTA DE APONEVROSE, OSSO, CARTILAGENS, TENDÕES, COAGULOS TECIDO LINFÁTICO, PELOS; - CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS ADEQUADAS: COR, ODOR, SABOR, APARENCIA E CONSISTENCIA. - TEXTURA MACIA. - DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE GORDURA; - CONGELADO IOF, TEMPERATURA ENTRE -12 A -18°C; - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 12/2001, DA ANVISA. - EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO RESISTENTE, COR AZUL OU TRANSPARENTE, COMPATÍVEL COM CONTATO DIRETO DE ALIMENTOS, LACRE POR TERMOSSOLDAGEM, CONTENDO 01 OU 02 KG. LOTE, VALIDADE E ROTULAGEM ATENDENDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES. - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, CONTENDO DE 06 A 16 KG. - VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. - MARCA: TOP CARNES - R\$23,50 - FILÉ DE SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS/TIRAS CONGELADO - IOF. Carne de frango no corte de sobrecoxa, sem ossos, cortado em cubos ou iscas. O produto deve ter tamanho uniforme, congelado individualmente, ser manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. A carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A área técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 2 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. O produto deve conter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de inspeção do SIF. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. O licitante vencedor deverá apresentar amostra dos 2 cortes (cubos e tiras). - MARCA: BAITA - R\$16,90 - BIFE DE FRANGO A ROLE RECHEADO COM CENOURA E VAGEM CONGELADO - IOF Carne de frango cortada em filés adicionados de cenoura e vagem, já enrolados e congelados, sendo o fechamento dos rolos sem utilização de palitos ou materiais impróprios para o consumo com gramatura entre 100 a 140 gramas. A carne de frango deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A área técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser acondicionado em caixas resistentes, sendo os bifes separados por camadas de folha de plástico liso, atóxico pesando de 5kg a 10Kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. - MARCA: TOP CARNES - R\$26,26 - LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA. FATIADA. Preparada a partir de matérias-primas são e limpas e de boa qualidade. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: carne suína, podendo conter carnes de aves e carnes bovinas, adicionado de ingredientes e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A linguiça calabresa deverá ser fatiada. Não será aceita a utilização de carnes e gorduras provenientes de equinos, caninos e felinos. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. A área técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 3 kg. Rotulagem nutricional

obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto - MARCA: PRIETO - R\$13,88 - CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO - IOF: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Tipo músculo, congelado em pedaços de aproximadamente 5 cm, e que apresente no máximo 05 a 10% de sebo e gordura com aspecto, sabor e cheiro próprio, Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente selados; pacotes primários de 01(hum) kgs à 05(cinco) kgs, e secundária de 10 a 20 kgs. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. - MARCA: MULT BEEF - R\$22,00 - CARNE BOVINA EM ISCA SEM OSSOS CONGELADA IOF (ACEM) 1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Parte muscular comestível, de machos da espécie bovina, abatidos sob prévia inspeção veterinária, manipulada de acordo com as boas práticas e provenientes de animais em boas condições de saúde. A carne deverá ser apresentada na forma de iscas do corte Patinho. A carne deverá ser congelada pelo processo IOF (Individual Quick Frozen - Congelamento Individual Rápido), através de túnel de congelamento, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso ou dióxido de carbono), atingindo temperatura de congelamento mínima de 25°C negativos. Essa tecnologia de congelamento empregada deve permitir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, em caso de sobra de produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A., Decreto nº 2.244 de 04/06/97, Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Portaria nº 371 de 04/09/97 do M.A.A. 2-CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: 2.1 Gerais O tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, publicada no D.O.U., Seção I, em 18/11/88. A carne deve conter no máximo 05% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. 2.2 Sensoriais Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio 2.3 Microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a. 2.4 Microscópicas Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. Pesquisa de elementos histológicos: Elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto: presença. Elementos histológicos estranhos ao produto: ausência Observação: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados. 2.5 Outras A empresa fabricante deverá manter sistema de rastreamento de seus pecuaristas fornecedores de carne, podendo ser solicitada a comprovar por meio de certificado apropriado, a sua regularidade junto aos órgãos competentes, quanto à legislação ambiental. 3- EMBALAGEM : 3.1- EMBALAGEM INICIAL: A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechada, atendendo as legislações vigentes:



Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010; Resolução RDC nº 17, de 17 de março de 2008 - MS; MERCOSUL/GMC/RES. Nº 02/12. Peso líquido deverá ser de 01 (hum) ou 02 (dois) quilos. Admite-se variação de até 5% (cinco por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 3.2 EMBALAGEM FINAL: A embalagem final deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas por um dos meios de vedação relacionados, desde que garantam a inviolabilidade da embalagem: Caixa com 12 quilos. Opção A: Fita adesiva plastificada ou fita kraft com o nome da empresa fabricante ou logotipo que a identifique; Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na caixa associada à fita adesiva plastificada transparente (com largura de 4,5 cm no mínimo); a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa; 4- ROTULAGEM: 4.1 - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 do MAPA) 4.2 - No rótulo da embalagem primária, deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: -identificação do produto, inclusive marca; -identificação de origem; -nome ou razão social e endereço do fabricante; -número do registro do órgão competente; -conservação do produto; -prazo de validade e data de fabricação; -identificação do lote; -peso líquido; 4.3 - No rótulo da embalagem secundária deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: -identificação do produto, inclusive marca; -nome e endereço do fabricante; -prazo de validade, deve constar nas embalagens primária e secundária; -número do lote; -número de registro do produto no órgão competente; -peso líquido do produto; empilhamento máximo. - MARCA: MULT BEEF - R\$22,90 - CARNE BOVINA TIPO PATINHO DO SETE - IOF: Carne bovina tipo patinho, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 6% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevrose, manipulada sob rígidas condições de higiene, Deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a processo de congelamento IOF;. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado e transportado à temperatura de 18°C ou inferior. A Equipe Técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 2 a 3 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. - MARCA: FRIBOI - R\$28,99 - LINGUIÇA TIPO CALABRESA. INGREDIENTES: Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, gordura suína, pele de ave, água, sal, proteína de soja, glicose, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), pirofosfato ácido de sódio (INS 450i), hexametáfosfato de sódio (INS 452i), especiarias, antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de fumaça, corante natural: carmim de cochonilha (INS 120) e conservante: nitrito de sódio (INS 250), Contém carne mecanicamente separada de ave. Não contém glúten. VALIDADE MININA DE 60 A 90 DIAS. - MARCA: DELI GOURMET - R\$13,28. ATA 379/2018 - NS ALIMENTOS LTDA - BACON DEFUMADO. INGREDIENTES: Carne suína (barriga suína), água, sal, açúcar, estabilizante: difosfato de sódio (INS 450i), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250), nitrato de

sódio (INS 251) e acidulante ácido cítrico (INS 330). Não contém Glúten. VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS. - MARCA: NUTRIBRAS - R\$26,50 - PEIXE TIPO MERLUZA EM FILES - IOF Peixe tipo merluza em files, com aproximadamente 120 grs congelado sem pele, sem espinha, com cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas e parasitas, apresentado em saco plástico transparente atóxico, selado, com ate 5 kilos ou de acordo com a solicitação, identificação com etiqueta branca constando o nome do tipo de carne, corte, peso, procedência, a data do processamento da embalagem, sendo as postas constantes na embalagem envolvidas isoladamente em papel tipo celofane, ou similar e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 9, (decreto 12.486 de 20/10/1978) e M.A. 2044/97- SIAFISICO 3885-7 - ND33.90.30.10- UF 3 - MARCA: FENIX - R\$22,99 - CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM OSSO - IOF: Carne de porco de primeira qualidade, sem osso, pouca gordura, sem pelanca, congelada a 12°C, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo com o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01, 03 ou 05 kg. - MARCA: NS ALIMENTOS - R\$17,80 - ISCAS DE FILÉ DE PEIXE CONGELADO ALASCA (POLACA DO ALASCA) - IOF CARNE DE MERLUZA LIVRE DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHOS, OSSOS E PARASITAS, CORTADA NO FORMATO DE ISCA. APÓS DESCONGELAMENTO O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS, PARTES DE PELE, CARTILAGENS, OSSOS E PARASITAS. VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A VARIAÇÃO DE PESO DEVE SER DE NO MÁXIMO 10% APÓS O DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DO PRODUTO DEVERÁ SER A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES E LACRADOS, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DEVENDO CONTER PESO LÍQUIDO DE 01 KG (UM QUILOGRAMA) ATÉ 02 KG (DOIS QUILOGRAMAS). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. LACRADA POR FITA GOMADA IDENTIFICADA PELO NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR, PARA GARANTIA DE INVIOABILIDADE. CAPACIDADE PARA 8 KGS. - MARCA: FENIX - R\$24,10 - CARNE SUINA, PERNIL CONGELADO IOF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) SEM OSSO MOIDO. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de suíno sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir da moagem do corte pernil, seguido de congelamento a -18oC. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o



produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01, 03 ou 05 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa). - MARCA: NS ALIMENTOS - R\$18,90 - PERNIL SUINO EM CUBOS IQF Carne suína tipo pernil, cortada em cubos, proveniente de animais de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 6% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevrose, manipulada sob rígidas condições de higiene. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado individualmente e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. A Equipe Técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 1 a 2 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. - MARCA: NS ALIMENTOS - R\$19,69 - FILÉ DE POLACA DO ALASKA TEMPERADO, EMPANADO E CONGELADO. Carne de polaca, apresentação em filé empanados com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e corante natural de urucum, podendo conter solução ligante (amido modificado, amido de milho, farinha de milho, sal, açúcar, espessante, gordura vegetal e farinha de pré empanamento com especiarias (cebola, alho, salsa, orégano, cúrcuma e pimenta em pó), sem couro ou pele, espinhos, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras ou cartilagens. Limpo, com cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas e parasitas, sem substâncias químicas ou quaisquer outros contaminantes capazes de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -12°C ou inferior. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 1 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. - MARCA: FENIX - R\$24,00 - BACON DEFUMADO. INGREDIENTES: Carne suína (barriga suína), água, sal, açúcar, estabilizante: difosfato de sódio (INS 450i), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250), nitrato de sódio (INS 251) e acidulante ácido cítrico (INS 330). Não contém Glúten. VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS. - MARCA: NUTRIBRAS - R\$26,50 - PEIXE TIPO MERLUZA EM FILES – IQF Peixe tipo merluza em files, com aproximadamente 120 grs congelado sem pele, sem espinha, com cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas e parasitas, apresentado em saco plástico transparente atóxico, selado, com até 5 kilos ou de acordo com a solicitação, identificação com etiqueta branca constando o nome do tipo de carne, corte, peso, procedência, a data do processamento da embalagem, sendo as postas constantes na embalagem envolvidas isoladamente em papel tipo celofane, ou similar e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 9, (decreto 12.486 de 20/10/1978) e M.A. 2044/97- SIAFISICO 3885-7 - ND33.90.30.10- UF 3 - MARCA: FENIX - R\$22,99 - CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, SEM OSSO - IQF: Carne de porco de primeira qualidade, sem osso, pouca gordura,

sem pelanca, congelada a 12°C, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organoléticas), A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a NTA- 3 do Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997 e demais documentos da legislação sanitária vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A entrega deve estar de acordo com o critério estabelecido na portaria CVS nº15 de 07/11/1991. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01, 03 ou 05 kg. - MARCA: NS ALIMENTOS - R\$17,80. ISCAS DE FILÉ DE PEIXE CONGELADO ALASCA (POLACA DO ALASKA) – IQF CARNE DE MERLUZA LIVRE DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHOS, OSSOS E PARASITAS, CORTADA NO FORMATO DE ISCA. APÓS DESCONGELAMENTO O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS, PARTES DE PELE, CARTILAGENS, OSSOS E PARASITAS. VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A VARIAÇÃO DE PESO DEVE SER DE NO MÁXIMO 10% APÓS O DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA :DO PRODUTO DEVERÁ SER A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES E LACRADOS, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DEVENDO CONTER PESO LÍQUIDO DE 01 KG (UM QUILOGRAMA) ATÉ 02 KG (DOIS QUILOGRAMAS). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. LACRADA POR FITA GOMADA IDENTIFICADA PELO NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR, PARA GARANTIA DE INVIOABILIDADE. CAPACIDADE PARA 8 KGS. - MARCA: FENIX - R\$24,10 - CARNE SUÍNA, PERNIL CONGELADO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) SEM OSSO MOIDO. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de suíno sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir da moagem do corte pernil, seguido de congelamento a -18oC. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados, em pacotes com peso padronizado de 01, 03 ou 05 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa). - MARCA: NS ALIMENTOS - R\$18,90. PERNIL SUINO EM CUBOS IQF Carne suína tipo pernil, cortada em cubos, proveniente de animais de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo



6% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevrose, manipulada sob rígidas condições de higiene. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ser congelado individualmente e transportado à temperatura de -18°C ou inferior. A Equipe Técnica da Alimentação Escolar poderá realizar vistoria no estabelecimento do fornecedor. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 1 a 2 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. - MARCA: NS ALIMENTOS - R\$19,69. FILÉ DE POLACA DO ALASKA TEMPERADO, EMPANADO E CONGELADO. Carne de polaca, apresentação em filé empanados com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e corante natural de urucum, podendo conter solução ligante (amido modificado, amido de milho, farinha de milho, sal, açúcar, espessante, gordura vegetal e farinha de pré empanamento com especiarias (cebola, alho, salsa, orégano, cúrcuma e pimenta em pó), sem couro ou pele, espinhos, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras ou cartilagens. Limpo, com cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas esverdeadas e parasitas, sem substâncias químicas ou quaisquer outros contaminantes capazes de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. Deve ser congelado e transportado à temperatura de -12°C ou inferior. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes, transparentes, pesando 1 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. - MARCA: FENIX - R\$24,00.

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 119/2018 ÓRGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE MARILIA MODALIDADE: PREGÃO FORMA PRESENCIAL OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de bloquete/piso intertravado de concreto. Prazo 12 meses. De acordo com o Artigo 15 parágrafo 2º da Lei Federal 8666/93, dá-se publicidade aos preços unitários do objeto acima descrito: ATA 381/2018 - ABACHELI REAL ARTEFATOS DE CONCRETO LTDA – ME - Bloquete/Piso intertravado de concreto na cor Natural, modelo tipo tijolo retangular med. 20x10x06cm - MARCA: REAL - R\$29,50 - Bloquete/Piso intertravado de concreto Colorido, modelo tipo tijolo retangular med. 20x10x06cm (cores variadas) MARCA: REAL - R\$45,00.

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2018 ÓRGÃO: FUMARES - FUNDAÇÃO MARILIENSE DE RECUPERAÇÃO SOCIAL MODALIDADE: PREGÃO FORMA: ELETRÔNICA OBJETO: Registro de Preços visando a eventual aquisição de pães, destinados a FUMARES, prazo de 12 meses. De acordo com o Artigo 15 parágrafo 2º da Lei Federal 8666/93, dá-se publicidade aos preços unitários do objeto acima descrito: ATA 001/2018 - ALMIR ROGÉRIO DE SOUZA GALLETTI ME - PÃO FRANCÊS, pesando no mínimo 60 Gramas - R\$ 11,00 - PÃO DE LEITE, pesando no mínimo 75 gramas. Composição Mínima: produto preparado com a adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3% sólidos totais; Suas características gerais, organolépticas, físicas e químicas, microbiológicas, microscópicas e rotulagem, devem estar de acordo com a NTA 47 (Pão) do Decreto nº 12.342/1978 e Lei Estadual 10.083 de 23/09/1998 do Código sanitário do estado São Paulo e RDC 259 de 20/09/2002. Embalagem mínima de 500 gramas - R\$ 17,00.

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 003/2018 ÓRGÃO: FUMARES - FUNDAÇÃO MARILIENSE DE RECUPERAÇÃO SOCIAL MODALIDADE: PREGÃO FORMA: ELETRÔNICA OBJETO: Registro de Preços visando a eventual aquisição de carnes de diversos tipos, destinados a FUMARES, prazo de 12 meses. De acordo com o Artigo 15 parágrafo 2º da Lei Federal 8666/93, dá-se publicidade aos preços unitários do objeto acima descrito: ATA 004/2018 - AÇOUGUE DELIRA LTDA ME - CARNES BOVINA TIPO MÚSCULO OU CONTRA MÚSCULO – de excelente qualidade, congelada, limpas, sem manchas, provenientes de animais machos e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverão conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, isentas de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As carnes deverão apresentar ausência de parasitas, de aditivo ou substância estranha que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) ou sirva para encobrir alguma alteração, tornando-a imprópria para o consumo humano. Produto processado, sem adição de sal e temperos, com sabor característico, manipulado em condições higiênicas sanitárias. O transporte dos produtos deverá ser realizado em equipamento refrigerado, carroceria fechada de preferência com unidade de refrigeração monitorada, permitindo manter o produto refrigerado ao longo de todo o transporte, acondicionado em embalagem primária de pacotes de polietileno, transparente, atóxico, resistente, hermeticamente selado. O veículo deverá estar em condições adequadas de higiene e conservação. O entregador deverá usar uniforme limpo e claro e observar os cuidados de higiene pessoal e do uniforme, com constante higiene e anti-sepsia das mãos e uso de jaleco ao carregar e descarregar as carnes. A conferência do peso, qualidade do produto, verificação da temperatura de entrega, validade e embalagem, serão avaliados junto ao entregador que deverá aguardar essas conferências até sua finalização, sendo a temperatura média recomendada de 6°C (seis graus Celsius). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deverão estar de acordo com o Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997, portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e determinações da legislação vigente. MARCA: COFERCARNES - R\$ 14,20 - CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA:- Frango processado, coxa/sobrecoxa de 1ª qualidade partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes. Devendo estar congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a 12° C, segundo as Normas Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. Deverá apresentar aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza: ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; cor característica; consistência firme, compacta e elástica. Odor suave, agradável e característico. Temperatura mínima de recebimento até - 12°C sem sinais de descongelamento; teste de descongelamento 6% Máximo; no teste de cocção, ausência de odores e sabores estranhos; embalagem primária a granel em saco de polietileno, com peso líquido de aproximadamente 01(UM)Kg, no mínimo e embalagem secundária acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo, no máximo, 20(VINTE) kg. de peso líquido. Deverá conter impressos: denominação de venda e marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e



indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. O produto deverá ser entregue, no máximo 60 dias após a industrialização; validade mínima de 12 meses, conservado na temperatura de 18°C. A carne de frango deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. MARCA: SANTA CECILIA - R\$ 13,00 - SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA - Produto de carne mecanicamente separada de aves, suíno, água, carne bovina, proteína de soja, (2,0% colorida artificialmente), sal, condimentos naturais, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325), estabilizante (polifosfato), antioxidante eritorbato de sódio, conservador nitrito de sódio e corante natural urucum (160b). NÃO CONTÉM GLÚTEN; A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%(dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. As salsichas deverão ter peso unitário de 40 a 50g acondicionadas em pacotes de 3 à 5 kg.; características: calibre: aproximado 22,0mm e comprimento: de 11,5 à 12,0cm. Deverá estar em embalagem a vácuo plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes – com a função de manter a qualidade do produto, ou seja, evitando a rancificação das gorduras, a perda de peso, a contaminação microbiológica e preservando as características de cor, aroma, sabor e textura; evitando danificação ou perfuração. Reembalada em caixa de papelão lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A salsicha deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria nº6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa nº 4/00 M.A.P.A. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/78. MARCA: ESTRELA – R\$ 06,10 - CARNES BOVINA – TIPO ALCATRA – de excelente qualidade, congelada, limpas, sem manchas, provenientes de animais machos e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverão conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, isentas de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As carnes deverão apresentar ausência de parasitas, de aditivo ou substância estranha que altere suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas) ou sirva para encobrir alguma alteração, tornando-a imprópria para o consumo humano. Produto processado, sem adição de sal e temperos, com sabor característico, manipulado em condições higiênicas sanitárias. O transporte dos produtos deverá ser realizado em equipamento refrigerado, carroceria fechada de preferência com unidade de refrigeração monitorada, permitindo manter o produto refrigerado ao longo de todo o

transporte, acondicionado em embalagem primaria de pacotes de polietileno, transparente, atóxico, resistente, hermeticamente selado. O veículo deverá estar em condições adequadas de higiene e conservação. O entregador deverá usar uniforme limpo e claro e observar os cuidados de higiene pessoal e do uniforme, com constante higiene e anti-sepsia das mãos e uso de jaleco ao carregar e descarregar as carnes. A conferência do peso, qualidade do produto, verificação da temperatura de entrega, validade e embalagem, serão avaliados junto ao entregador que deverá aguardar essas conferências até sua finalização, sendo a temperatura média recomendada de 6°C(seis graus Celsius). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deverão estar de acordo com o Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997, portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e determinações da legislação vigente. MARCA: COFERCARNES – R\$ 26,27.

ATA 005/2018 - DELTA DISTRIBUIDORA COMERCIAL LTDA EPP - CARNES BOVINA – TIPO LAGARTO – (PEÇA) - de excelente qualidade, congelada, limpas, sem manchas, provenientes de animais machos e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverão conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, isentas de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As carnes deverão apresentar ausência de parasitas, de aditivo ou substância estranha que altere suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas) ou sirva para encobrir alguma alteração, tornando-a imprópria para o consumo humano. Produto processado, sem adição de sal e temperos, com sabor característico, manipulado em condições higiênicas sanitárias. O transporte dos produtos deverá ser realizado em equipamento refrigerado, carroceria fechada de preferência com unidade de refrigeração monitorada, permitindo manter o produto refrigerado ao longo de todo o transporte, acondicionado em embalagem primaria de pacotes de polietileno, transparente, atóxico, resistente, hermeticamente selado. O veículo deverá estar em condições adequadas de higiene e conservação. O entregador deverá usar uniforme limpo e claro e observar os cuidados de higiene pessoal e do uniforme, com constante higiene e anti-sepsia das mãos e uso de jaleco ao carregar e descarregar as carnes. A conferência do peso, qualidade do produto, verificação da temperatura de entrega, validade e embalagem, serão avaliados junto ao entregador que deverá aguardar essas conferências até sua finalização, sendo a temperatura média recomendada de 6°C(seis graus Celsius). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deverão estar de acordo com o Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997, portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e determinações da legislação vigente. MARCA: FRIGOL - R\$ 19,83 - CARNES BOVINA TIPO COSTELA – de excelente qualidade, congelada, limpas, sem manchas, provenientes de animais machos e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverão conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, isentas de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As carnes deverão apresentar ausência de parasitas, de aditivo ou substância estranha que altere suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas) ou sirva para encobrir alguma alteração, tornando-a imprópria para o consumo humano. Produto processado, sem adição de sal e temperos, com sabor característico, manipulado em condições higiênicas sanitárias. O transporte dos produtos deverá ser realizado em equipamento refrigerado, carroceria fechada de preferência com unidade de refrigeração monitorada, permitindo manter o produto refrigerado ao longo de todo o transporte, acondicionado em embalagem primaria de pacotes de polietileno, transparente,



atóxico, resistente, hermeticamente selado. O veículo deverá estar em condições adequadas de higiene e conservação. O entregador deverá usar uniforme limpo e claro e observar os cuidados de higiene pessoal e do uniforme, com constante higiene e anti-sepsia das mãos e uso de jaleco ao carregar e descarregar as carnes. A conferência do peso, qualidade do produto, verificação da temperatura de entrega, validade e embalagem, serão avaliados junto ao entregador que deverá aguardar essas conferências até sua finalização, sendo a temperatura média recomendada de 6°C(seis graus Celsius). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deverão estar de acordo com o Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997, portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e determinações da legislação vigente. MARCA: FRIGOL - R\$ 13,00 - CARNES BOVINA TIPO PATINHO DO SETE – de excelente qualidade, congelada, limpas, sem manchas, provenientes de animais machos e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverão conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, isentas de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As carnes deverão apresentar ausência de parasitas, de aditivo ou substância estranha que altere suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas) ou sirva para encobrir alguma alteração, tornando-a imprópria para o consumo humano. Produto processado, sem adição de sal e temperos, com sabor característico, manipulado em condições higiênicas sanitárias. O transporte dos produtos deverá ser realizado em equipamento refrigerado, carroceria fechada de preferência com unidade de refrigeração monitorada, permitindo manter o produto refrigerado ao longo de todo o transporte, acondicionado em embalagem primária de pacotes de polietileno, transparente, atóxico, resistente, hermeticamente selado. O veículo deverá estar em condições adequadas de higiene e conservação. O entregador deverá usar uniforme limpo e claro e observar os cuidados de higiene pessoal e do uniforme, com constante higiene e anti-sepsia das mãos e uso de jaleco ao carregar e descarregar as carnes. A conferência do peso, qualidade do produto, verificação da temperatura de entrega, validade e embalagem, serão avaliados junto ao entregador que deverá aguardar essas conferências até sua finalização, sendo a temperatura média recomendada de 6°C(seis graus Celsius). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deverão estar de acordo com o Decreto estadual nº12.486 de 20/10/1978, MAPA nº2244/1997, portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e determinações da legislação vigente. MARCA: FRIGOL - R\$ 17,33.

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 005/2018 ÓRGÃO: FUMARES - FUNDAÇÃO MARILIENSE DE RECUPERAÇÃO SOCIAL MODALIDADE: PREGÃO FORMA: ELETRÔNICA OBJETO: Registro de Preços visando a eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados a FUMARES, prazo de 12 meses. De acordo com o Artigo 15 parágrafo 2º da Lei Federal 8666/93, dá-se publicidade aos preços unitários do objeto acima descrito:

ATA 010/2018 - DELTA DISTRIBUIDORA COMERCIAL LTDA EPP - Açúcar Cristal branco. Especificação mínima: Composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária contendo 05 (cinco) kg, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente, contendo 06 (seis). MARCA: COLOMBO R\$ 2,63 - Vinagre, embalagem 750 ml. Produzido da fermentação do vinho, produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem: frasco plástico de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo com aproximadamente 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente. MARCA: PALHINHA R\$ 5,10 - Refrigerante, pet, sabor guaraná, apresentação em embalagem com no mínimo 2 litros. MARCA: XAMEGO R\$ 5,80 -

MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM 2 KG. Especificação mínima: Grãos de milho selecionados, oriundos de plantas sadias. Produzido e embalado dentro dos padrões legais conforme determina a legislação vigente, acondicionados em embalagem, com peso líquido de 2kg, devidamente rotulado contendo todas as informações do produto conforme determina a legislação, data de validade e fabricação, validade mínima de 10 meses e data de fabricação não superior a 30 dias na entrega do produto. MARCA: SOFRUTA R\$ 12,77 - ERVILHA EM CONSERVA. Especificação mínima: Preparada com vegetais selecionada, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primária lata com peso líquido drenado de aproximadamente 02 kgs. Impresso as identificações completas exigidas por lei; validade mínima 08 meses da entrega. MARCA: SOFRUTA R\$ 9,72 - Maionese, embalagem de 03 kg. Especificação mínima: Produto na forma cremosa, homogênea, sem separação de líquido, obtida de óleo vegetal alimentício e ovos, açúcar, sal, vinagre, condimentos, EDTA, formula devidamente registrada, com características física, química, biológicas e de embalagem conforme determina a legislação vigente. Embalada em saco plástico atóxico contendo peso líquido de 3 kgs, devidamente rotulado dentro dos padrões da legislação, destacando o nome do produtor, selo do SIF e da data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias na entrega do produto. MARCA: DUSUL R\$ 9,16 - CREME DE LEITE. Especificação mínima: embalagem com no mínimo 200 gramas, prazo de validade, peso, ficha técnica, devidamente rotulado conforme legislação vigente. MARCA: PIRACANJUBA R\$ 3,29 - Palmito de açaí/pupunha, em conserva, inteiro, para salada, em embalagem de no mínimo 500 gramas. Com peso drenado de no mínimo 300 gramas. Embalagem, prazo de validade, peso, ficha técnica, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. MARCA: CRISTALINA R\$ 20,00 - AZEITONAS VERDES INTEIRA, EMBALAGEM 500 GRAMAS. Especificação mínima: Embalagem, prazo de validade, peso, ficha técnica, devidamente rotulado conforme legislação vigente. MARCA: CAMPO BELO R\$ 12,22 - Chá Mate, embalagem 250 grs. Especificação mínima: Mate queimado, sabor natural, constituído de folhas, hastes, pecíolos e pendúculos fragmentados, são, limpos e dessecados. Acondicionado em caixas de papelão, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 250 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações da legislação vigente. A validade mínima deverá ser de 6 meses e fabricação máxima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. MARCA: MISSÃO R\$ 6,46 - SARDINHA EM CONSERVA EM ÓLEO COMESTÍVEL, EMBALAGEM 250 GRS. Especificação mínima: Sardinha em conserva, preparada com pescado limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegros, resistentes, vedado hermeticamente, limpo, contendo aproximadamente 250grs de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, numero do registro e atender as especificações técnicas da legislação vigente. Validade mínima de 36 meses da entrega do produto. MARCA: PALMEIRA R\$ 5,82 - MACARRÃO SEMOLA SEM OVOS TIPO GRAVATINHA - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (100g de Farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico (RCD 344 – 13/12/02), sem ovos, corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo



(NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Contém Glúten. Embalagem primária de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo líquido de no mínimo 500 grs, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. MARCA: DALLAS R\$ 7,30.

EXTRATOS DE CONTRATOS

Extrato de Contratos

Contrato CL-333/18 **Locatária** Prefeitura Municipal de Marília **Locador** VALDEIR RODRIGUES DOS SANTOS **Valor Mensal** R\$ 9.500,00 **Assinatura** 29/10/18 **Objeto** Locação do imóvel situado na Rua Paraíba, n.º 674, destinado a abrigar a Casa de Passagem – Secretara Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social **Vigência** 29/10/20 **Processo** Dispensa de Licitação n.º 027/18.

Contrato Aditivo 08 ao CL-258/13 **Locatária** Prefeitura Municipal de Marília **Locadora** GISLENE DOS SANTOS GONÇALVES **Assinatura** 21/10/18 **Objeto** Prorrogação do prazo de vigência do contrato para locação do imóvel situado à Avenida Pedro de Toledo, 788, na cidade de Marília, destinado a abrigar o Centro-Escola Municipal de Atendimento Educacional Especializado Professora Yvone Gonçalves (CEMAEE) **Vigência** 21/10/19 **Processo** Protocolo n.º 47.126/18.

Contrato Aditivo 02 ao CST-1324/16 **Contratante** Prefeitura Municipal de Marília **Contratada** SMARAPD INFORMÁTICA LTDA **Assinatura** 29/10/17 **Objeto** Prorrogação do prazo de vigência e validade do contrato para execução de serviços de cessão de uso de diversos softwares com manutenção por locação mensal e suporte técnico, destinados à Secretaria Municipal da Fazenda **Vigência** 31/10/19 **Processo** Protocolo n.º 33.163/18.

DEPTO. DE ÁGUA E ESGOTO DE MARÍLIA - DAEM

Marcelo José de Macedo
Presidente

PORTARIAS

PORTARIA NÚMERO 1.209

MARCELO JOSÉ DE MACEDO, Presidente do Departamento de Água e Esgoto de Marília, usando de atribuições legais, tendo em vista o que consta no Processo nº 7.115, de 13 de setembro de 2018, consoante o que dispõem os artigos 30, inciso I, e 31, da Lei Complementar nº 11, de 17 de dezembro de 1991, **NOMEIA**, em caráter efetivo, o candidato **ELCIO FERNANDO DE AVILA PEDROZO**, RG nº 9138246-6, classificado em 1º lugar, para o exercício do cargo de **Telefonista**, referência **9-A**, tendo em vista o Concurso Público de que trata o Edital de Abertura nº 01/2018.

Departamento de Água e Esgoto de Marília, 29 de outubro de 2018.

MARCELO JOSÉ DE MACEDO
Presidente

PORTARIA NÚMERO 1.210

MARCELO JOSÉ DE MACEDO, Presidente do Departamento de Água e Esgoto de Marília, usando de atribuições legais, tendo em vista o que consta no Processo nº 7.115, de 13 de setembro de 2018, consoante o que dispõem os artigos 30, inciso I, e 31, da Lei Complementar nº 11, de 17 de dezembro de 1991, **NOMEIA**, em caráter efetivo, a candidata **GABRIELA CARVALHO E TAVARES**, RG nº 39765902-7, classificado em 2º lugar, para o exercício do cargo de **Telefonista**, referência **9-A**, tendo em vista o Concurso Público de que trata o Edital de Abertura nº 01/2018.

Departamento de Água e Esgoto de Marília, 29 de outubro de 2018.

MARCELO JOSÉ DE MACEDO
Presidente

PORTARIA NÚMERO 1.211

MARCELO JOSÉ DE MACEDO, Presidente do Departamento de Água e Esgoto de Marília, usando de atribuições legais, **REVOGA** a Portaria nº 1.192, de 09 de outubro de 2018, que nomeou a candidata LAIS GIMENEZ AMOLARO, classificada em 1º lugar para o cargo de Engenheira Civil, tendo em vista a sua expressa desistência da referida vaga.

Departamento de Água e Esgoto de Marília, 29 de outubro de 2018.

MARCELO JOSÉ DE MACEDO
Presidente

PORTARIA NÚMERO 1.212

MARCELO JOSÉ DE MACEDO, Presidente do Departamento de Água e Esgoto de Marília, usando de atribuições legais, tendo em vista o que consta no Processo nº 7.115, de 13 de setembro de 2018, consoante o que dispõem os artigos 30, inciso I, e 31, da Lei Complementar nº 11, de 17 de dezembro de 1991, **NOMEIA**, em caráter efetivo, o candidato **FABIO VISNADI PRADO SOARES**, RG nº 4854836-0, classificado em 2º lugar, para o exercício do cargo de **Engenheiro Civil**, referência **37-A**, tendo em vista o Concurso Público de que trata o Edital de Abertura nº 01/2018.

Departamento de Água e Esgoto de Marília, 29 de outubro de 2018.

MARCELO JOSÉ DE MACEDO
Presidente

PORTARIA NÚMERO 1.213

MARCELO JOSÉ DE MACEDO, Presidente do Departamento de Água e Esgoto de Marília, usando de atribuições legais, **REVOGA** a Portaria nº 1.208, de 19 de outubro de 2018, que nomeou a candidata LUCIANA TERAMOTO DE SOUZA, classificada em 5º lugar para o cargo de Auxiliar de Escrita, tendo em vista a sua expressa desistência da referida vaga.

Departamento de Água e Esgoto de Marília, 29 de outubro de 2018.

MARCELO JOSÉ DE MACEDO
Presidente

PORTARIA NÚMERO 1.214

MARCELO JOSÉ DE MACEDO, Presidente do Departamento de Água e Esgoto de Marília, usando de atribuições legais, tendo em vista o que consta no Processo nº 7.115, de 13 de setembro de 2018, consoante o que dispõem os artigos 30, inciso I, e 31, da Lei Complementar nº 11, de 17 de dezembro de 1991, **NOMEIA**, em caráter efetivo, o candidato **FABIO JOSE FARAHUM COELHO**, RG nº 40762219-6, classificado em 6º lugar, para o exercício do cargo de **Auxiliar de Escrita**, referência **17-A**, tendo em vista o Concurso Público de que trata o Edital de Abertura nº 01/2018.

Departamento de Água e Esgoto de Marília, 29 de outubro de 2018.

MARCELO JOSÉ DE MACEDO
Presidente



COMPANHIA DESENV. ECONÔMICO MARÍLIA - CODEMAR

Claudirlei Santiago Domingues
Presidente

DIVERSOS

Cronologia de Pagamento

De acordo com o artigo 5º da Lei Federal nº 8.666/93, comunicamos a alteração da ordem cronológica do pagamento abaixo relacionado:

Processo	Fornecedor	Tipo	NF	Data	Valor	Vencido
1)PP.06/17	Casa do Asfalto Dist.Ind.e Com. Asfalto Ltda.	1	18344	19/09/18	R\$ 102.892,81	19/10/18
2)PP.01/18	Delci Salioni Junior -ME	1	div.notas	11/09/18 a 19/09/18	R\$ 6576,00	21/10/18
3)PP.08/17	Cia Ultragaz S.A.	1	44532	25/09/18	R\$ 11.506,00	25/10/18
4)PP.08/17	Cia Ultragaz S.A.	1	44547	27/09/18	R\$ 12.029,00	29/10/18

Justificativa: 1)Cimento Asfáltico de Petróleo Cap 50/70. 2) Pó de Pedra. 3 e 4) GLP.: por falta dos produtos, essenciais para dar continuidade as atividades normais da empresa. Claudirlei Santiago Domingues - Presidente.

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE MARÍLIA - FUMES

Marcelo José de Almeida
Presidente

EDITAIS

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR DE MARÍLIA
Rua Aziz Atallah s/n - Fragata - CEP 17.519-101 - Marília - SP
CNPJ MF 52.052.420/0001-15

EDITAL DRH Nº 004/18

A Fundação Municipal de Ensino Superior de Marília, torna público o resultado da prova escrita do Concurso Público de Auxiliar de Enfermagem do Trabalho e Enfermeiro do Trabalho, conforme Edital DRH nº 001/18.

CANDIDATOS HABILITADOS - CARGO: AUXILIAR DE ENFERMAGEM DO TRABALHO

Nome	RG	Nota
Elisabeth Batista	403908711 SP	6,66
Erica Priscila de Oliveira	351001426 SP	6,66
Evelyn Tanabe de Souza Araujo	417661630 SP	6,33
Gerson Lopes da Silva	220327014 SP	6,66
Iane Thayna Martimiano da Silva	411736048 SP	7,00
Jeanine Nogueira da Silva	476102546 SP	7,66
Maria Lucia de Oliveira Pereira dos Santos	152575662 SP	6,00
Marlene Costa Menezes	294256064 SP	6,33
Sandra Regina da Silva	251362693 SP	7,66

Candidatos Inabilitados

RG	Nota	RG	Nota
17923044 SP	5,00	321864633 SP	5,66
235040228 SP	2,66	401364148 SP	4,33
289078490 SP	3,33		

Candidatos Ausentes

RG	RG
112619538 SP	325923826 SP
236064393 SP	409818136 SP
294052719 SP	417988291 SP

CANDIDATOS HABILITADOS - CARGO: ENFERMEIRO DO TRABALHO

Nome	RG	Nota
Marcia Pereira Barba	307286356 SP	6,33
Ricardo Akio Takaoka	422877876 SP	6,00

Candidatos Inabilitados

RG	Nota	RG
45355810 SP	4,66	332151578 SP
152027516 PR	5,00	345611469 SP
211731390 SP	3,33	346228335 SP
21732924x SP	5,00	390736168 SP
262455663 SP	4,00	428062179 SP
262462989 SP	5,00	429894119 SP
262981002 SP	4,66	430875617 SP
289080137 SP	4,00	445024574 SP
299044038 SP	4,00	446273934 SP
307298887 SP	5,33	457404565 SP
321852060 SP	3,00	475122045 SP
322772242 SP	3,66	47594673x SP
322850903 SP	4,00	482700531 SP

Candidatos Ausentes

RG	RG
167507084 SP	308265749 SP
239666501 SP	321873221 SP
258626380 SP	34981224x SP
262462059 SP	419178168 SP
270842755 SP	451786981 SP
304197993 SP	

Os candidatos habilitados para prova prática e entrega de títulos deverão comparecer no dia 21/11/2018 as 13:00 horas na Faculdade de Medicina de Marília, sito Av. Monte Carmelo nº 800, munidos de RG, lápis, borracha e caneta e entregar currículo acompanhado dos documentos. Estes deverão ser apresentados original e cópia, constando:

- A) Os requisitos exigidos para o exercício do cargo, conforme Tabela 1 do Capítulo I – Dos Cargos, item 3;
- B) Cursos e correlatos concluídos até o início das inscrições;
- C) Experiência profissional comprovada da seguinte forma:



- ✓ comprovação de experiência em serviço público: atestado ou certidão ou declaração, em original, expedida pelo órgão público competente, em papel timbrado e com identificação da autoridade que o subscreve/assina;
- ✓ comprovação de experiência em iniciativa privada: cópia autenticada da carteira de trabalho e previdência social (identificação, foto e respectivos registros); para fins de esclarecimento do cargo, incluir a Descrição das Atribuições. A mesma deverá ser em papel timbrado constando o CNPJ, com firma reconhecida do responsável/representante legal;
- ✓ comprovação como autônomo: cópia autenticada do alvará permitindo a prática profissional juntamente com declaração constando o tempo de serviço prestado a empresa. A declaração deverá ser em papel timbrado constando o CNPJ, com firma reconhecida do responsável/representante legal;

Marília, 30 de outubro de 2018.

Lúcia de F. Furlan Borges
Diretor Div. Rec. Humanos

CÂMARA MUNICIPAL DE MARÍLIA

Wilson Alves Damasceno
Presidente

ATOS DA MESA

ATO NÚMERO 87, DE 26 DE OUTUBRO DE 2018

A Mesa da Câmara Municipal de Marília, usando de suas atribuições,

nos termos do artigo 18, inciso XII, da Resolução número 183, de 7 de dezembro de 1990, Regimento Interno, e em atendimento à solicitação do Vereador Wilson Alves Damasceno, considera:

VISITANTE ILUSTRE

na cidade de Marília, no dia 30 de outubro de 2018, ao Exmo Sr.

DESEMBARGADOR FERNANDO DA SILVA BORGES
PRESIDENTE DO TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 15ª REGIÃO

Câmara Municipal de Marília, em 26 de outubro de 2018

Wilson Alves Damasceno
Presidente

José Carlos Albuquerque
1º Secretário

Silvia Daniela Domingos
D'ávila Alves
2º Secretário

Registrado e publicado na Secretaria Administrativa "Dr. José Cunha de Oliveira", da Câmara Municipal de Marília, em 26 de outubro de 2018.

Carla Fernanda Vasques Farinazzi
Diretor Geral Legislativo

ATO NÚMERO 88, DE 26 DE OUTUBRO DE 2018

A Mesa da Câmara Municipal de Marília, usando de suas atribuições,

nos termos do artigo 18, inciso XII, da Resolução número 183, de 7 de dezembro de 1990, Regimento Interno, e em atendimento à solicitação do Vereador Wilson Alves Damasceno, considera:

VISITANTE ILUSTRE

na cidade de Marília, no dia 30 de outubro de 2018, ao Exmo Sr.

DESEMBARGADOR JOÃO BATISTA MARTINS CÉSAR
PRESIDENTE DO COMITÊ REGIONAL DO PROGRAMA DE COMBATE AO TRABALHO INFANTIL E DE ESTÍMULO À APRENDIZAGEM

Câmara Municipal de Marília, em 26 de outubro de 2018

Wilson Alves Damasceno
Presidente

José Carlos Albuquerque
1º Secretário

Silvia Daniela Domingos
D'ávila Alves
2º Secretário

Registrado e publicado na Secretaria Administrativa "Dr. José Cunha de Oliveira", da Câmara Municipal de Marília, em 26 de outubro de 2018.

Carla Fernanda Vasques Farinazzi
Diretor Geral Legislativo

ATO NÚMERO 89, DE 26 DE OUTUBRO DE 2018

A Mesa da Câmara Municipal de Marília, usando de suas atribuições,

nos termos do artigo 18, inciso XII, da Resolução número 183, de 7 de dezembro de 1990, Regimento Interno, e em atendimento à solicitação do Vereador Wilson Alves Damasceno, considera:

VISITANTE ILUSTRE

na cidade de Marília, no dia 30 de outubro de 2018, a Exma Sra.

JUÍZA ANA CLÁUDIA PIRES FERREIRA DE LIMA
COORDENADORA DO JUIZADO ESPECIAL DA INFÂNCIA E DA ADOLESCÊNCIA –
JEIA/BAURU

Câmara Municipal de Marília, em 26 de outubro de 2018

Wilson Alves Damasceno
Presidente

José Carlos Albuquerque
1º Secretário

Silvia Daniela Domingos
D'ávila Alves
2º Secretário

Registrado e publicado na Secretaria Administrativa "Dr. José Cunha de Oliveira", da Câmara Municipal de Marília, em 26 de outubro de 2018.

Carla Fernanda Vasques Farinazzi
Diretor Geral Legislativo

ATO NÚMERO 90, DE 26 DE OUTUBRO DE 2018

A Mesa da Câmara Municipal de Marília, usando de suas atribuições,



nos termos do artigo 18, inciso XII, da Resolução número 183, de 7 de dezembro de 1990, Regimento Interno, e em atendimento à solicitação do Vereador Wilson Alves Damasceno, considera:

VISITANTE ILUSTRE

na cidade de Marília, no dia 30 de outubro de 2018, a Exma Sra.

DRA. GUIOMAR PESSOTO GUIMARÃES
PROCURADORA DO TRABALHO DA 15ª REGIÃO

Câmara Municipal de Marília, em 26 de outubro de 2018

Wilson Alves Damasceno
Presidente

José Carlos Albuquerque
1º Secretário

Silvia Daniela Domingos
D'ávila Alves
2º Secretário

Registrado e publicado na Secretaria Administrativa "Dr. José Cunha de Oliveira", da Câmara Municipal de Marília, em 26 de outubro de 2018.

Carla Fernanda Vasques Farinazzi
Diretor Geral Legislativo

EDITAIS

TERMO DE CANCELAMENTO DO

EDITAL DE CONVOCAÇÃO DE AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 12/2018

Wilson Alves Damasceno, Presidente da Câmara Municipal de Marília, Estado de São Paulo, usando de suas atribuições,

TORNA SEM EFEITO o Edital de Convocação de Audiência Pública nº 12, de 9 de outubro de 2018, e **CANCELA** a realização da Audiência Pública convocada para o dia **31 de outubro de 2018, quarta-feira, às 18:30 horas**, ocasião que haveria esclarecimentos a respeito do transporte coletivo de Marília, em atendimento ao Requerimento nº 880/2018, de iniciativa da Vereadora Professora Daniela (PR), tendo em vista requerimento verbal, aprovado na Sessão Ordinária do dia 29 de outubro de 2018, da Vereadora Professora Daniela (PR).

Câmara Municipal de Marília, em 29 de outubro de 2018.

Wilson Alves Damasceno
Presidente

Registrado e publicado na Secretaria Administrativa "Dr. José Cunha de Oliveira", da Câmara Municipal de Marília, em 29 de outubro de 2018.

Carla Fernanda Vasques Farinazzi
Diretor Geral Legislativo

**EVITE ÁGUA PARADA.
PROTEJA SUA FAMÍLIA.**



**TODA QUINTA TEM
FEIRA LIVRE
NOTURNA**

BARRACAS PERSONALIZADAS
COM FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES
ARTESANATO
PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO
E VARIADOS PRODUTOS

Mais Desenvolvimento
Melhor Qualidade de Vida

**Local: Av. Das Indústrias
A partir das 18h até as 22h**



Prefeitura Municipal de Marília

Prefeito Municipal: Daniel Alonso

Secretário Municipal da Administração: Ricardo Sevilha Mustafá

Jornalista Responsável: João Paulo dos Santos **Mtb:** 56.923/SP

Diretora de Atos Oficiais: Cláudia Gizela Cintra

Endereço: Rua Bahia, 40 - Centro - Marília/SP - CEP 17501-900

Telefone: (14) 3402-6023

Site: www.marilia.sp.gov.br

E-mail: aoficiais@marilia.sp.gov.br