

Termo de Referência

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: 231/2024

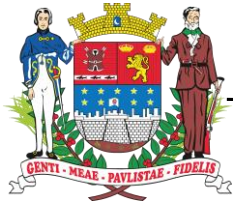
Número do Estudo Técnico Preliminar: 30/2024

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis (estocáveis) para atendimento à Alimentação Escolar, a fim de garantir a oferta de alimentos aos alunos regularmente matriculados na rede pública do

Município de Franca, de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pela Lei no 11.947/2009 e Resolução no 06 de 08 de maio de 2020, conforme descritivo contemplado na tabela abaixo, nos termos e condições deste instrumento:

ITEM	SPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL R\$
1	Açúcar cristal	KG	35.000	5,1467	180.133,3333
2	Açafrão-da-terra (cúrcuma)	KG	520	59,3733	30.874,1333
3	Amido de milho	KG	140	15,5500	2.177,0000
4	Feijão carioca	KG	35.000	10,0133	350.466,6667
5	Feijão preto	KG	27.500	12,1733	334.766,6667
6	Extrato de tomate	KG	32.500	16,4867	1.360.150,0000



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE NUTRIÇÃO

7	Farinha de mandioca torrada biju	KG	7.800	13,5125	105.397,5000
8	Farinha de milho	KG	7.800	19,2267	149.968,0000
9	Fubá de milho	KG	13.200	5,8533	77.264,0000
10	Folhas de louro laurus nobilis	KG	25	88,3300	2.208,2500
11	Macarrão parafuso	KG	60.000	10,0100	600.600,0000
12	Macarrão sem ovos de letrinhas	KG	12.000	10,0067	120.080,0000
13	Macarrão sem ovos tipo nhoque	KG	30.000	11,0933	332.800,0000
14	Margarina com sal	UND	22.000	43,0000	946.000,0000
15	Óleo de soja	UND	38.000	9,6333	847.733,3333
16	Orégano	KG	200	67,5950	13.519,0000
17	Sal refinado iodado	KG	22.000	3,2500	71.500,0000
18	Tempero alho e sal	KG	16.500	16,6300	274.395,0000



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE NUTRIÇÃO

19	Trigo para quibe	KG	12.000	14,6700	176.040,0000
20	Vinagre de vinho branco	UND	20.000	7,0767	141.533,3333
21	Urucum/colorau	KG	5.250	13,8067	72.485,0000

O objeto da presente contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme previsão do artigo 34 do Decreto Municipal nº 11.748/23, se caracterizando como bens de uso comum, conforme justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar de referência.

O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do respectivo contrato, na forma do que estabelece o artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

O instrumento contratual a ser firmado oferecerá maiores detalhamentos das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

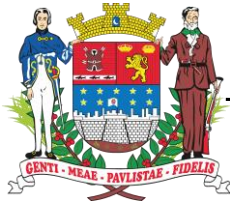
Se o mesmo licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. Frisa-se que a administração municipal poderá de ofício proceder a modificação da proposta nos casos em que o licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto e não tiver feito voluntariamente a adequação de sua proposta para o menor preço.

3-FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação completa que dá base à presente contratação e seus quantitativos encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

4-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A descrição da solução como um todo se encontra devidamente pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.



5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a adequada solução das necessidades administrativas pontuadas preliminarmente, a contratação/aquisição pretendida deverá atender os seguintes requisitos mínimos:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

1) Açúcar cristal:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Açúcar cristal originário da cana de açúcar e pronto para consumo, de primeira qualidade com teor de sacarose mínimo de 99,3% (admitindo umidade máxima de 0,3%). Deve apresentar forma cristalina peneirada (cristais bem definidos) sem refino e estar isento de matéria terrosa, de parasita e de detritos animais ou vegetais. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes conforme tópico **5.5 para certificações**.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

- Aparência, cor e aroma: próprios de açúcar cristal;
- Sabor: doce;

5.2 Prazo de fabricação/validade:

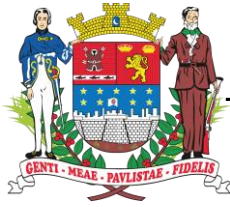
Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado na vertical e horizontal, resistente, com peso líquido de 1 a 2 kg (dois quilos).

Embalagem secundária: fardo de polietileno transparente, resistente, totalmente fechado termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento com peso líquido de 30 kg (trinta quilos).

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:



Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

2) Açafrão-da-terra (cúrcuma):

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Condimento calorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, não podendo conter sal em sua composição, Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes para esse tipo de produto alimentício.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

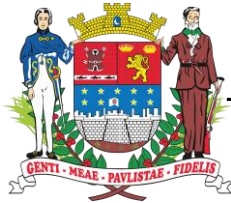
5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado na vertical e horizontal, resistente, com peso líquido de 50 g. **Embalagem secundária:** caixas de papelão ou fardos de polietileno transparente, resistente, totalmente fechado termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante



o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

3) Amido de milho:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não poderá conter glúten e nem traços, devendo essa declaração constar no rótulo. Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar: aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes para esse tipo de produto alimentício

5.2 Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.

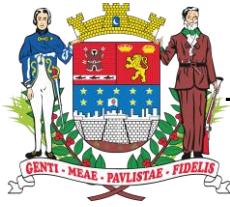
5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem Primária: Embalagem plástica ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos, com peso líquido de 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.



-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

4) Feijão carioca:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Feijão carioca, grupo comum, tipo 1, constituído de grãos inteiros com formatos naturais, novos, sadios, maduros, limpos e secos (percentagem máxima de impurezas de 2%). Isento de matéria terrosa, defeitos graves, carunchos, germinados, pedras, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Assim, torna-se vedada a presença de qualquer substância estranha de origem biológica, química ou física, como micotoxinas ou resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, que são nocivos à saúde e que possam indicar mau-estado de conservação. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes para esse tipo de produto alimentício

Após o cozimento deve apresentar grãos íntegros, cozidos e imersos em caldo leve de coloração marrom clara.

O rendimento deverá ser de no mínimo 2,3 vezes.

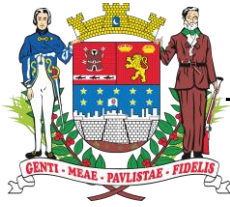
5.2 Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, vedação por aquecimento automático, com capacidade para 1 kg (um quilo).

Embalagem secundária: Fardo de polietileno contendo até 10 pacotes de 1 kg (um quilo), transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto.



5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

5) Feijão preto:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Feijão Preto, beneficiado, tipo 1, constituído de grãos inteiros com formatos naturais, novos, sadios, maduros, limpos e secos (percentagem máxima de impurezas de 2%). Isento de matéria terrosa, defeitos graves, carunchos, germinados, pedras, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Assim, torna-se vedada a presença de qualquer item com substâncias estranhas de origem biológica, química ou física, como micotoxinas ou resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, que são nocivos à saúde e que possam indicar mau estado de conservação. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes para esse tipo de produto alimentício

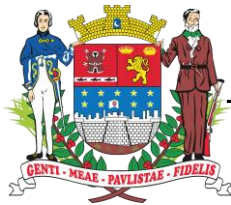
Após o cozimento deve apresentar grãos íntegros, cozidos e imersos em caldo leve de coloração marrom escuro .

O rendimento deverá ser de no mínimo 2,2 vezes.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:



Embalagem Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente, transparente, termossoldado, contendo peso líquido de 1kg a 2 kg (dois quilos).

Embalagem secundária: fardo de polietileno, transparente, termossoldado ou devidamente fechado com fita adesiva plastificada, resistente que suporta a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, totalizando 30 kg (trinta quilos).

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº359 e nº360 de 23 de dezembro 2003 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:

- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento.

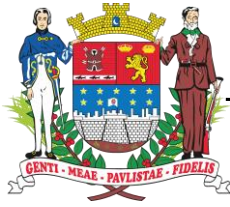
5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

6) Extrato de tomate:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:



Extrato de tomate simples, resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes, por processo tecnológico adequado. O produto será designado, por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate, ou concentrado de tomate. Preparado com tomate, açúcar e sal (será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio), com BRIX entre 12 e 15°. Deverá ser isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes para esse tipo de produto alimentício

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

- Aspecto: massa semi-consistente;
- Textura: própria;
- Cor: vermelha;
- Cheiro: próprio;
- Sabor: próprio;

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

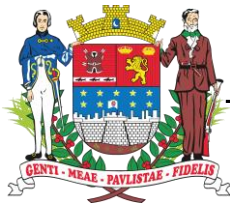
Embalagem Primária: em tetrapack ou lata de folha de flandres, com peso líquido entre 0,5 kg a 1,1 kg.

Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas de papel ondulado, resistente com peso líquido de 12,96 kg ou 13,2 kg, contendo ambas 12 unidades.

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro 2002, RDC nº 359 e nº 360 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:

- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);



- Data de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento;

Rotulagem secundária deverá conter as seguintes informações:

- Nome e/ou marca do produto;
- Número de unidades;
- Nº do lote;
- Data de fabricação e prazo de validade;
- Empilhamento máximo para armazenagem.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

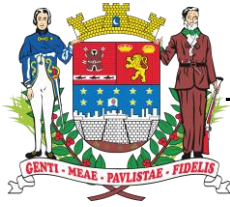
Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

7) Farinha de milho amarela com flocos integrais:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Obtido pela ligeira torração (ou pré cozimento) do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerados, socados e peneirados, não podendo estar rançoso ou úmido. Umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 6,0% de proteínas. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Deverá ser elaborado de acordo com o



regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes para esse tipo de produto alimentício

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 1 kg.

Embalagem secundária: sacos multifolhados de papel Kraft, reforçados e resistentes, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem, pesando no máximo 10 quilos.

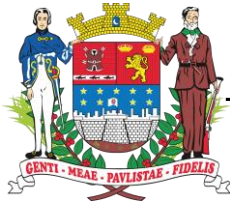
Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:

- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante



o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

8) Farinha de mandioca torrada biju

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Farinha de mandioca torrada, tipo 1, grossa, proveniente de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, isento de umidade e fragmentos estranhos. O produto deve ser obtido processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes para esse tipo de produto alimentício.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

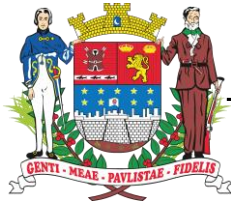
Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, transparente, contendo peso líquido de 500 a 1 kg.

Embalagem secundária: fardo com peso líquido de 10 a 20 kg, transparente ou não, devidamente fechado com fita adesiva plastificada, resistente que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder a integridade.

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA/MS, Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002, RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 e demais legislações vigentes.

Informações da embalagem primária:

- Nome e/ou marca do produto;



- Endereço do fabricante;
- Data de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- N° do lote;
- N° do registro no órgão competente, quando exigido;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

9) Fubá de milho:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Fubá de milho simples enriquecido com ferro e ácido fólico (de acordo com a resolução RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002). O produto deve ser obtido pela ligeira torração do grão de milho, apresentando flocos íntegros, previamente macerados, socados e peneirados, não podendo apresentar fermentação, ranço ou umidade. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes para esse tipo de produto alimentício.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:



Aspecto: grânulos finos e soltos;

Cor: amarela;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio;

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 kg (um quilo).

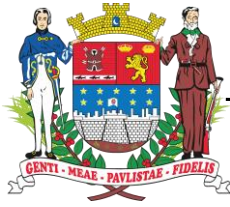
Embalagem secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente e com peso de 10 kg (dez quilos) ou 20 kg (vinte quilos), ou fardo plástico atóxico, transparente, termossoldado ou devidamente fechado com fita adesiva plastificada, resistente que suporta a manipulação, o transporte e ao armazenamento sem perder a integridade.

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002, RDC n° 359 e n° 360 de 23 de dezembro 2003 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO n° 157, de 19 de agosto de 2002.

Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:

- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de validade e data de fabricação;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:



Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

10) Folhas de louro *Laurus nobilis*:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Folhas secas em sua maioria inteiras, isentas de sujidades ou compostos estranhos, constituídos de matéria prima de boa qualidade.

Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, não podendo conter sal em sua composição. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes para esse tipo de produto alimentício.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

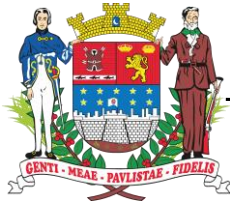
Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado na vertical e horizontal, resistente, com peso líquido de 5 g a 10 g. **Embalagem secundária:** caixas de papelão ou fardos de polietileno transparente, resistentes, totalmente fechados termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte.

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS e com a Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 e demais normas vigentes.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:



Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

11) Macarrão sem ovos tipo nhoque:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Macarrão sem ovos tipo nhoque composto por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais (urucum e cúrcuma). Poderá conter outros ingredientes aprovados pela legislação vigente que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com as resoluções RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA-MS. Não poderá conter ovo e nem traços.

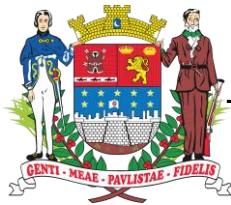
Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar aspecto característico, textura característica, cor própria, cheiro próprio, sabor próprio.

O produto não poderá turvar água de cozimento quanto for submetido a cocção. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte tipo Nhoque. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Tempo de cozimento entre 4 a 10 minutos (rendimento de no mínimo 2,5 vezes).

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:



Embalagem primária: alimento embalado com filme de polipropileno atóxico, resistente, termossoldado na vertical e horizontal e transparente com peso líquido de 500g (quinhentos gramas).

Embalagem secundária: fardo polietileno transparente, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e manuseio e peso líquido de 10kg (dez quilos).

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360, de 23 de dezembro de 2003, RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 e RDC nº 40 de 8 de fevereiro de 2002 da ANVISA-MS e com a Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

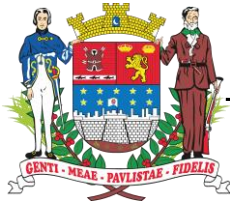
Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:

- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento;
- Modo de preparo.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.



12) Macarrão sem ovos tipo parafuso:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Macarrão sem ovos tipo parafuso composto por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Poderá conter outros ingredientes aprovados pela legislação vigente que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com as resoluções RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA-MS. Não poderá conter ovo e nem traços.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

Aspecto: característico;

Textura: característica;

Cor: própria (amarelada);

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio;

O produto não poderá turvar água de cozimento quanto for submetido a cocção. Após o cozimento, o produto deverá manter a integridade.

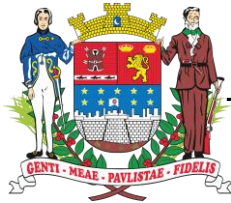
Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Tempo de cozimento entre 4 a 10 minutos (rendimento de no mínimo 2,5 vezes).

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: embalado com filme de polipropileno atóxico, resistente, termossoldado na vertical e horizontal e transparente com peso líquido de 500g (quinhentos gramas).



Embalagem secundária: fardo polietileno transparente, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e manuseio e peso líquido de 10 kg (dez quilos).

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360, de 23 de dezembro de 2003, RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 e RDC nº 40 de 8 de fevereiro de 2002 da ANVISA-MS e com a Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:

- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento;
- Modo de preparo.

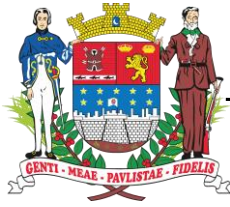
5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

13) Macarrão de letrinhas sem ovos:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:



Macarrão de letrinhas sem ovos composto por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Poderá conter outros ingredientes aprovados pela legislação vigente que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com a resoluções RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA-MS. Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

Aspecto: característico (letras pequenas);

Textura: característica;

Cor: própria (amarelada);

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio;

O produto não poderá turvar água de cozimento quanto for submetido a cocção. Após o cozimento, o produto deverá manter a integridade. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.

Tempo de cozimento entre 4 a 10 minutos (rendimento de no mínimo 2 vezes).

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: embalado com filme de polipropileno atóxico, resistente, termossoldado na vertical e horizontal e transparente com peso líquido de 500g (quinhentos gramas).

Embalagem secundária: fardo polietileno transparente, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e manuseio e peso líquido de 10 kg (dez quilos).

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360, de 23 de dezembro de 2003, RDC nº 26, de 02 de julho



de 2015 e RDC nº 40 de 8 de fevereiro de 2002 da ANVISA-MS e com a Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:

- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento;
- Modo de preparo;

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

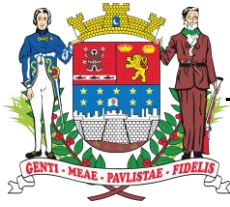
Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

14) Margarina com sal:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Margarina com sal composta por: óleos vegetais líquidos, água, sal, soro de leite de reconstituição, estatizantes (aprovados pela legislação vigente) e outros que não descaracterizem o produto, desde que declarados. O teor de lipídios totais mínimo de 60% de lipídios (gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% do teor de lipídios totais). Não deve conter em sua composição gordura trans. O teor de cloreto de sódio deverá ser no máximo de 3% sobre o peso do produto.



Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com as resoluções RDC Nº 12, de 02 de janeiro de 2001, RDC nº 175, de 08 de julho de 2003, RDC nº 23 de 15 de fevereiro 2005 e a RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e com Instrução Normativa nº 22 de 24 de janeiro de 2005 do M.A.P.A.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

Aspecto: emulsão plástica ou fluída, homogênea e uniforme;

Textura: característica;

Cor: amarela ou branca amarelada;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio;

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 4 meses e somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias.

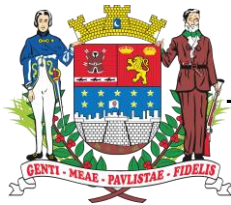
5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: balde de polipropileno ou polietileno atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com alimento, que mantenha a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura, com lacre plástico que garanta a inviolabilidade do produto, com capacidade para 3 kg (três quilos).

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente com capacidade para 6 unidades e peso líquido de 18 kg (dezoito quilos).

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS e RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 e com a Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002 e o teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa, conforme a Portaria nº 372, de 04 de setembro de 1997.

Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:



- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de fabricação e de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Número de registro no órgão competente;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento;

Rotulagem secundária deverá conter as seguintes informações:

- Nome e/ou marca do produto;
- Número de unidades;
- Nº do lote;
- Data de fabricação e prazo de validade;
- Empilhamento máximo para armazenagem;

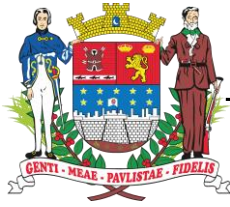
5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

15) Óleo de soja refinado:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:



Óleo de soja refinado que tenha sofrido processo tecnológico adequado (degomagem, clarificação, frigorificação ou desodorização), isento de ranço, de odores e sabores estranhos (teor máximo de acidez de 0,3% e 0% de gordura trans). O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com a RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

Aspecto: característico;

Textura: líquida;

Cheiro: característico;

Sabor: característico;

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: frasco tipo PET (politereftalato de etileno) contendo 900 ml (novecentos mililitros), intacta, resistente, transparente, atóxica; sem amassamento e vazamento, obedecendo a Portaria nº 209/92 do Inmetro.

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado tipo envoltório, com abas superiores e inferiores lacradas, resistentes e com capacidade para 20 (vinte) unidades.

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, nº359 e nº360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS, com as normas específicas do Inmetro e o contido no artigo 31 do Código de Defesa do Consumidor e Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:

- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de validade visível;



- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Número de registro no órgão competente;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento;

Rotulagem secundária deverá conter as seguintes informações:

- Nome e/ou marca do produto;
- Número de unidades;
- Nº do lote;
- Data de fabricação e prazo de validade;
- Empilhamento máximo para armazenagem;
- Condições de armazenamento.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

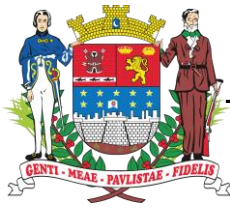
-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

16) Orégano (*Origanum vulgare*):

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Deverá ser constituído por folhas e talos de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas.

Quanto às características sensoriais:



Aspecto: folha ovalada seca;

Cor verde opaco;

Cheiro e sabor: próprios;

Deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado na vertical e horizontal, resistente, com peso líquido de 100 g **Embalagem secundária:** caixas de papelão ou fardos de polietileno transparente, resistente, totalmente fechado termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte.

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002, RDC n° 359 e n° 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS e com a Portaria INMETRO n° 157, de 19 de agosto de 2002.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

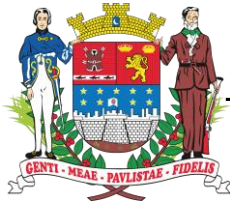
Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

17) Sal refinado iodado:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Sal refinado iodado de 1ª qualidade, cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. O produto deverá se apresentar na forma de cristais brancos com granulação uniforme, apresentando no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com adição de sais de iodo (iodeto



de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 1 kg de sal, de acordo com Legislação Federal Específica (RDC nº 130, de 26 de maio de 2003 da ANVISA-MS). É vedada a presença de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de tecnologia inadequada que cause danos à saúde. O produto deverá estar de acordo com o Decreto 12.486 de 20 de outubro de 1978 e com as resoluções RDC nº 28, de 28 de março de 2000 e RDC nº 130, de 26 de maio de 2003 da ANVISA-MS.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

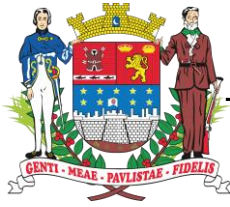
Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 kg (um quilo).

Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido de 30 kg.

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:

- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Número de registro no órgão competente;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento;



Rotulagem secundária deverá conter as seguintes informações:

- Nome e/ou marca do produto;
- Nº do lote;
- Data de fabricação e prazo de validade;
- Empilhamento máximo para armazenagem.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

18) Tempero alho e sal:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Tempero obtido da mistura de alho e sal refinado, sem pimenta, sem cebola, sem salsa, sem cebolinha e outros condimentos.

Quanto as características:

Cor: branco, levemente amarelado;

Aspecto: pó, levemente úmido;

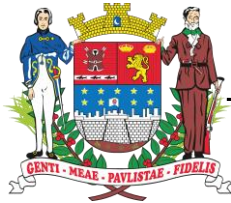
Cheiro e sabor: característicos;

Deverá conter 60% de sal e 40% de alho. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:



Embalagem primária: pote de polietileno atóxico, resistente, vedado (selado), com peso líquido de 1 kg;

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado e lacrado, adequado ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Conteúdo líquido de 10 kg ou 20 kg;

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções vigentes como, a RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

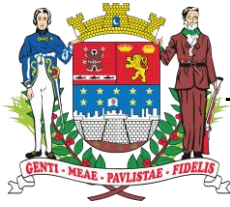
Rotulagem

- Identificação do produto e marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Prazo de validade;
- Número do lote;
- Ingredientes;
- Informação nutricional;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Número de registro no órgão competente, quando exigido por lei;

Embalagem secundária:

- Nome e marca do produto;
- Prazo de validade e nº do lote;
- Empilhamento máximo necessário para armazenamento;
- Condições de armazenamento;

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:



Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

19) Trigo para quibe:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

O produto deverá estar de acordo com o Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003 e a Resolução/CD/FNDE nº 26/2013. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Deverá possuir aspecto, cor, odor e sabor próprios.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Prazo de fabricação/validade: O produto deverá ser entregue com validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data da entrega.

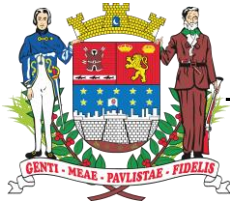
5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: pacotes de polietileno atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 500 g (quinhentos gramas).

Embalagem secundária: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado ou fardo de papel multifolhado, resistente, fechado, com costura resistente ambos com peso líquido de 10 a 15 kg.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.



-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

20) Vinagre de vinho branco:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, com acidez mínima de 4,0%. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos-minerais livres. Deverá estar de acordo com o Decreto nº 99.066, de 08 de março de 1990 do M.A.P.A e com a RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA-MS.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

Aspecto: característico;

Textura: líquida;

Odor: forte característico;

Sabor: ácido característico;

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

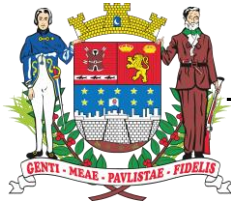
5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: frasco de polipropileno de alta densidade, com capacidade até 900 ml, com rótulo de polietileno de baixa densidade.

Embalagem secundária caixa de papelão ondulado, resistente com capacidade para 12 unidades.

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:



- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de fabricação e prazo de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento.

Rotulagem secundária deverá conter as seguintes informações:

- Nome e/ou marca do produto;
- Nº do lote;
- Nº de itens;
- Prazo de validade;
- Empilhamento máximo para armazenagem.

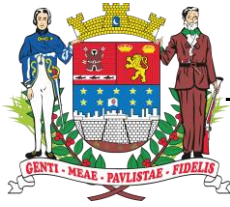
5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

21) Urucum/colorau:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:



Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (bixa orellana). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100 g.

Embalagem secundária: caixas de papelão ou fardos de polietileno transparente, resistentes, totalmente fechados termossoldados na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte.

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS e com a Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002. - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 e demais normas vigentes.

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega

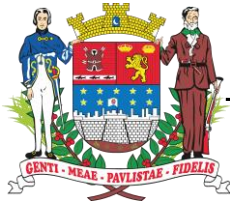
5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

5.5 Certificações:

O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 (Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional); RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (Regulamento Técnico sobre



Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional); Regulamento Técnico Metrológico no 249/2021 (Portaria INMETRO), que estabelece as novas regras de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas; RDC 429/2020 e a IN 75/2020 (sobre rotulagem nutricional, com o objetivo de facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos, a fim de dar maior clareza e auxiliar o consumidor a realizar escolhas alimentares mais conscientes); RDC No 727, de 01 de julho de 2022 (dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados) e demais resoluções e legislações vigentes.

O licitante deverá anexar no portal de licitações:

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

- a) Ficha técnica, contendo Identificação do produto;- Nome e endereço do fabricante;- Prazo de validade;- Ingredientes;- Informações nutricionais;- Peso líquido;- Embalagem primária e secundária- Informação do número do registro no Ministério da Agricultura; Condições de armazenamento e Modo de preparo se for o caso

- b) Laudo bromatológico com análise sensorial, microbiológica, microscópica expedidos por laboratórios de rede oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, ou Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde/Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, além de documento informando o registro do produto no Ministério da Agricultura ou da Saúde, com data não superior a 2 anos.

- Responsável Técnico e nome do produto.

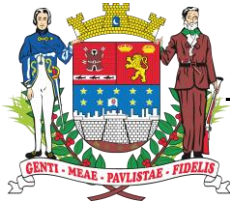
Esses documentos deverão ser originais ou autenticados e devem apresentar assinatura do responsável técnico.

5.6..2 Da recusa dos produtos

Não será aceito embalagens furadas, abertas e com rótulos rasurados e sem as informações descritas nas especificações do produto;

5.7 Logística:

5.7.1 A entrega será feita de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar considerando o cardápio em vigência.



5.7.2 A entrega deverá ser feita no seguinte endereço: Avenida Dom Pedro I, nº 970, Jardim Antônio Petrágliã, nos seguintes horários: 7h00 às 11h00 e das 12h00 às 15h00. Os horários deverão ser cumpridos rigorosamente sob pena de devolução do produto.

5.7.3 O veículo para o transporte dos produtos deverá ser apropriado e autorizado pela vigilância sanitária. Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada (transportadora), a responsabilidade e garantia de qualidade, continua sendo da empresa vencedora da concorrência e a mesma será notificada para tomar ciência e correção dentro do prazo máximo de 20 dias e quando não respeitado esse item, será analisado pela assessoria jurídica do Município de Franca.

- 5.7.4 A proponente vencedora tem a obrigação de:

5.7.4.1 Fornecer e entregar o produto de acordo com as exigências previstas no Edital, bem como respeitando as datas e horários designados para este fim.

5.7.4.2 Atender prontamente as orientações e exigências do fiscal de contrato, devidamente designado, inerentes à execução do objeto contratado.

5.7.4.3 Responsabilizar-se pela boa qualidade do produto fornecido.

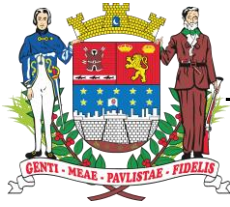
5.7.4.4 Reparar, corrigir e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do fornecimento do objeto da licitação

5.7.4.5 Realizar a troca no prazo máximo de 7 dias corridos, se o produto apresentar problemas como: rompimento de soldas”, rompimento das embalagens, amassamentos e/ou estufamentos, vazamento do produto quando em embalagem lacrada, contaminação por matéria por orgânica ou inorgânica antes do prazo determinado pela data de validade impressa no rótulo.

5.7.4.6 A qualquer momento a Seção de Alimentação Escolar poderá determinar a realização de testes laboratoriais, em laboratórios escolhidos por ela e custeados pelo fornecedor do produto, a fim de comparar/comprovar a qualidade dos produtos entregues.

5.8 Amostras

5.8.1 Havendo aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE NUTRIÇÃO

divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

5.8.2 Deverá ser apresentado 5 unidades de cada produto como amostras, acondicionadas na embalagem original, para análise e teste na Divisão de Alimentação Escolar.

5.8.3 As amostras deverão ser entregues no endereço Av. Dom Pedro I, 970 – Jd Petrágliã, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, no prazo limite de 3 dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

5.8.4 É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

5.8.5 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

5.8.6 Serão considerados para avaliação os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade descritos no tópico 5.1 deste de cada item acima relacionado, para análise da amostra, também será examinada a documentação técnica solicitada no item “5.6 Certificações”, que deverão já ter sido anexadas junta às demais documentações solicitadas no Pregão.

5.8.7- Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

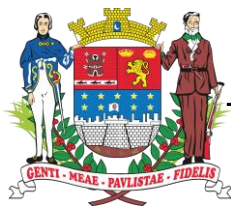
5.8.8- Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente,

até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

5.8.9- As amostras não serão devolvidas, uma vez que serão utilizadas no momento das análises para verificação do estado de conformidade com a descrição do produto contidas e exigidas no edital.

5.8.10- As amostras deverão estar etiquetadas com as seguintes informações:

- nome da empresa licitante;
- número da concorrência;
- número do item



-6 Condições de Entrega

O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, a entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma que segue anexo a este edital para o ano de 2024.

A entrega ocorrerá 10 após a solicitação formal da Seção de Alimentação escolar . Em caso de impossibilidade de entrega nas condições e prazos apontados, a empresa contratada deverá comunicar as razões respectivas imediatamente (no máximo 1 dia útil após solicitação formal).

- Do local da entrega:

Os itens deverão ser entregues no seguinte endereço – A entrega deverá ser feita no seguinte endereço: Avenida Dom Pedro I, nº 970, Jardim Antônio Petrágliã, nos seguintes horários: 7h00 às 11h00 e das 12h00 às 15h00. Os horários deverão ser cumpridos rigorosamente sob pena de devolução do produto.

- Produtos perecíveis:

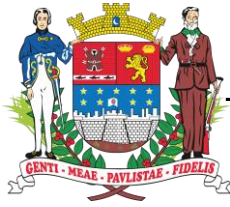
No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 06 meses.

- Garantia

- Deverá ser realizada a troca no prazo máximo de 7 dias corridos, se o produto apresentar problemas como: rompimento de soldas das embalagens, amassamentos e/ou estufamentos, vazamento do produto quando em embalagem lacrada, contaminação por matéria por orgânica ou inorgânica antes do prazo determinado pela data de validade impressa no rótulo.

- Prazo

- Para fins prazo , deverá ser respeitado, no mínimo, o prazo legal estabelecido na Lei no 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).



- Uma vez notificado, o Contratado realizará a substituição dos produtos que apresentarem irregularidades no prazo de até 7 dias corridos, contados a partir da data de comunicação formal.
- O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.
- Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar produto equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade da oferta da alimentação aos alunos. Solicitando previamente de maneira formal a autorização de substituição de marca do produto ao Setor de Nutrição dentro do prazo estipulado para entrega (10 dias).

-7. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

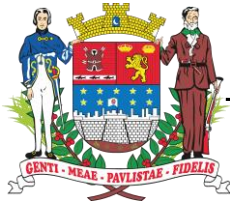
O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei no 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

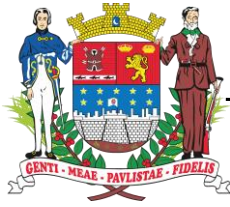


A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(a) servidor(a) Ana Laura de Jesus Damante, designado fiscal do contrato, na forma do que estabelece o artigo 19, §1º do Decreto Municipal no 11.748/23, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do que determina a Lei no 14.133/2021, art. 117, caput, para a boa execução técnica e administrativa do contrato celebrado.

Compete ao fiscal do contrato o regular exercício das atribuições previstas no artigo 3º do Decreto Municipal no 10.766/18, sem prejuízo das competências legais expressas no Decreto Municipal 11.748/23, em especial:

- Acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;
- Neste contrato específico em caso de ocorrências formalmente notificadas que caracterizem a presença de ingredientes/ traços de alergênicos não declarados conforme determina a RDC 727 de 2022, o fiscal poderá solicitar que exames laboratoriais para detectar a presença ou não desses alergênicos em que o Contratado irá subsidiar sem custas ao contratante.
- Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que entender necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados;
- Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, conforme se verifica no artigo 22, inciso III do Decreto Municipal no 11.748/23.
- Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Constitui rotina de fiscalização a verificação da manutenção das condições de habilitação



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE NUTRIÇÃO

da contratada, acompanhamento o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

De acordo com o que estabelece o artigo 20 do Decreto Municipal no 11.748/23, o gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

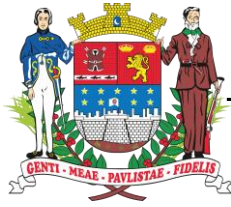
O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei no 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.



O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

● Recebimento do Objeto

As mercadorias serão recebidas provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) fiscal do contrato, agente responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação

do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega,

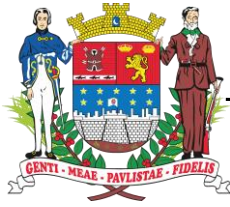
As mercadorias poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 7 dias corrido, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

● Liquidação

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período, em ato motivado do agente competente pela liquidação.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e



f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

- Prazo de Pagamento:

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

- Forma de Pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

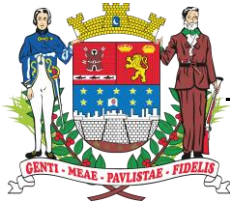
9. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

9.1 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Habilitação jurídica

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

Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>; Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores; Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE NUTRIÇÃO

local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores; Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

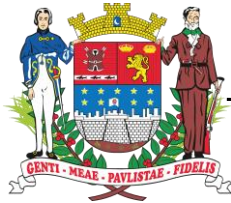
Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso; Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta no 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

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

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

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] e/ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição



mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

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

Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

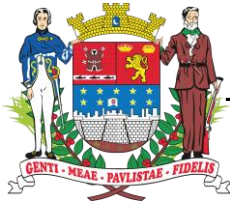
As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.[1]

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei no 14.133, de 2021, art. 65, §1o).

O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante



declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

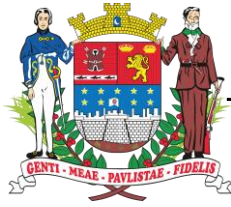
O custo estimado total da contratação é de R \$6.190.091,2167(Seis milhões cento e noventa mil noventa e um reais e vinte e um centavos) conforme custos unitários apostos na tabela abaixo do item 2.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual no 9450/2024

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Fonte de Recursos: TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINCULADOS
- Ficha: PNAE
- 02.00.00 Município de Franca;
- 02.05.02 Fundo de Educação Básica;
- 33.90.30 Material de Consumo;



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE NUTRIÇÃO

- 123062021 Merenda Escolar.

Franca, 26 de dezembro de 2024

Cleunice Ramos Domingos Bernardes
Responsável Técnico- CRN 3 58793
Seção de Alimentação Escolar/ Setor de Nutrição