



TERMO DE REFERÊNCIA

Processo SGPe SED 133923/2023

Pedido de Aquisição nº 003/2023

ÓRGÃO SOLICITANTE

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

1. OBJETO

Aquisição de gêneros Alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, para atender aos alunos das Escolas de Educação Básica pertencentes as Coordenadorias Regionais de Educação - CRES de Chapecó, Xanxerê e Seara atendidas pelo sistema de autogestão da alimentação escolar.

A aquisição deverá ser na modalidade de Pregão Eletrônico, com Ata de Registro de Preços, conforme planilha abaixo:

1.1. Especificações e quantidades

ITEM	CÓD.	PRODUTO	QDADE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	138-4-075	Abobora paulista kg	3.000	4,75	14.250,00
2	138-4-089	Aipim descascado e congelado kg	6.000	8,97	53.820,00
3	138-4-074	Alface - uni.	5.000	4,50	22.500,00
4	138-4-095	Alho in natura - kg	1.000	19,09	19.090,00
5	139-2-048	Banana prata/branca - kg	20.000	6,02	120.400,00
6	138-4-087	Batata doce - kg	5.000	5,89	29.450,00
7	138-4-050	Batata inglesa- Kg	10.000	6,06	60.600,00
8	133-3-024	Carne bovina músculo moída - kg	7.000	36,09	252.630,00
9	133-3-029	Carne bovina paleta/coração da paleta em cubos - kg	7.000	37,89	265.230,00
10	133-3-053	Carne suína lombo em cubos - kg	7.000	24,90	174.300,00
11	138-4-110	Cebola – kg	5.000	7,12	35.600,00
12	138-4-078	Cenoura – kg	5.000	7,13	35.650,00
13	138-4-059	Couve manteiga - uni.	6.000	4,57	27.420,00
14	135-0-001	Filé de tilápia congelado - kg	5.000	45,90	229.500,00
15	132-5-032	Frango coxa e sobrecoxa- Kg	10.000	15,90	159.000,00
16	132-5-034	Frango – moela - Kg	5.000	11,44	57.200,00
17	139-2-049	Laranja pera - kg	20.000	4,94	98.800,00
18	139-2-036	Maça - Kg	20.000	8,22	164.400,00
19	139-2-051	Melancia – Kg	10.000	3,78	37.800,00



20	132-5-026	Ovos – dúzia	7.000	10,9	76.300,00
21	155-4-122	Pão caseiro fatiado – Un. 500g.	10.000	8,43	84.300,00
22	138-4-048	Repolho - unid	7.000	5,92	41.440,00
23	139-2-025	Tangerina - Kg	8.000	5,80	46.400,00
24	138-4-045	Tempero verde - cebolinha - uni.	3.000	3,57	10.710,00
25	138-4-115	Tempero verde salsinha - uni.	3.000	4,49	13.470,00
26	138-4-051	Tomate – kg	15.000	8,49	127.350,00

Total: 2.257.610,00

1.2. Da natureza do objeto

(X) Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto n.º 2.355, de 16 de dezembro de 2022

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

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente aquisição visa a aquisição de gêneros alimentícios listados no Item 1, pois os mesmos irão compor os cardápios estabelecidos para os alunos da Educação Básica atendidos na forma de auto gestão da alimentação escolar, no ano letivo de 2024, das Regionais e unidades escolares constantes no Item 6.2.

O fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades escolares de autogestão da rede Estadual de Ensino de Santa Catarina, garantindo melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3. DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

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

(x) Sim

() Não

3.1.1 Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços

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

() quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; e

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

3.2. Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte



(EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014):

- () Valor referencial inferior a R\$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).
() Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).
(X) Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 de natureza divisível (com cota para ME/EPP).
() Valor referencial superior a R\$ 80.000,00 de natureza divisível, porém não sendo aplicável tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte por não ser mais vantajoso para a administração pública.

Justificativa:

Os itens licitados podem ser divisíveis

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

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

- () Vistoria obrigatória
() Vistoria facultativa
(X) Não será exigida vistoria.

Justificativa:

Unidade responsável pelo agendamento da vistoria: _____

Telefone para agendamento da vistoria: _____

3.4. Será admitida a participação de consórcios?

- () Não
(X) Sim

Justificativa:

3.5. Será admitida a participação de cooperativas?

- () Não
(X) Sim

3.6. Será admitida a subcontratação?

- (X) Não
() Sim

Condições e limites para a subcontratação: _____



3.7. Do agrupamento de itens em lotes

A aquisição/contratação se dará em lotes?

(X) Não

() Sim

Justificativa:

Contratação por item tendo em vista que o objeto é divisível.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

RELATÓRIO DE ANÁLISES DAS AMOSTRAS NA LICITAÇÃO

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

() Não

(X) Sim

Se sim, quais?

Atestado de Capacidade Técnica

Registro no SIF/SIE para produto de origem animal

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

() Não

(x) Sim

Se sim:

Prazo para apresentação: até 03 dias úteis após a convocação

Quantidade de amostras: 01 (uma) amostra para produtos de origem animal e para produtos processado.

Para produtos de origem animal entregar junto com a amostra o Registro no SIF/SIE.

Unidade técnica responsável pela análise das amostras: Equipe de Nutrição da Coordenadoria Regional – CRE.

Local de entrega das amostras: As amostras e os documentos técnicos deverão ser entregues na – **Coordenadoria Regional de Xanxerê** - Rua Dr. José de Miranda Ramos, 321 - Centro - CEP: 89.820-000

Condições e critérios de avaliação e julgamento da amostra:

As amostras serão analisadas seguindo os seguintes critérios:

ANÁLISE DE ROTULAGEM

EMPRESA PROPONENTE:

PRODUTO:

MARCA:

FABRICANTE:



ANÁLISES	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
1-PRESENÇA DE ROTULAGEM CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL	()	()	()
2-NOME DO PRODUTOR/INDÚSTRIA	()	()	()
3-ENDEREÇO DO PRODUTOR/INDÚSTRIA	()	()	()
4- APRESENTOU SIF OU SIE - (PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL)	()	()	()
5 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - PARA PRODUTO PROCESSADO)	()	()	()
6-DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	()	()	()
7-IDENTIFICAÇÃO DE CONTÉM OU NÃO CONTÉM GLUTÉN	()	()	()
8-INGREDIENTES – (PARA PRODUTO PROCESSADO)	()	()	()
09 –PESO BRUTO E PESO LÍQUIDO	()	()	()

() Aprovado

() Reprovado

Nome e assinatura do(a) Nutricionistas responsável pela análise.

4.3. Será exigida prova de conceito?

(X) Não

() Sim

Se sim:

Prazo para apresentação/demonstração: _____

Endereço de entrega/demonstração:

--

Critérios de avaliação:

Item	Código	Critério de avaliação da prova de conceito

4.4. Será exigida carta de solidariedade?

(X) Não

() Sim

Se sim, justificativa:

--

4.5. Será exigida garantia de proposta?

(X) Não

() Sim



Se sim, justificativa:

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

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

5.1. Habilitação Jurídica

() Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

(x) 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>;

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

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

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

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

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

() Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

() Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

() Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº



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

5.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

(X) Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] 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] 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.

5.3. Qualificação econômico-financeira

() Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

(X) Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) / (\text{Passivo Circulante})$.

Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de.....% [até 10%] do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].



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 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

5.4. Qualificação técnica

() Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional(escrever por extenso, se o caso), em plena validade.

() 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 competente, quando for o caso.

Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

[X] Atestado de capacidade técnica de fornecimento de gêneros alimentícios de no mínimo 50% das quantidades do objeto dessa licitação.

[...] _____

[...] _____

Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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.

() Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei

Outras exigências de qualificação técnica:

Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

() A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

() A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

() A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

() O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;



() A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

() Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

- a) ata de fundação;
 - b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
 - c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
 - d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
 - e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
 - f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Prazo de entrega/execução

As entregas serão quinzenais, sendo que o início das entregas deverá ser em até 10 (dez) dias contados do dia seguinte ao recebimento da Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento ou documento equivalente.

O cronograma e quantidades por escola será disponibilizado pela Contratante junto a Autorização de Fornecimento.

6.2. Local, horário e endereço de entrega

Locais				
REGIONAL / MUNICÍPIO	ESCOLA	LOCALIDADE	BAIRRO	CE P
Xanxerê/ Entre Rios	EIEF GUARANI	LINHA GUARANI		89862-000
Xanxerê/ Entre Rios	EIEF LINHA MATAO	LINHA MATAO		89862-000
Xanxerê/ Entre Rios	EIEF MBYA LIMEIRA	LINHA LIMEIRA GUARANI		89862-000
Xanxerê/ Entre Rios	EIEF PAIOL DE BARRO	PAIOL DE BARRO	AREA INDIGENA	89862-000
Xanxerê/ Ipuacu	EIEB CACIQUE VANHKRE	TERRA INDIGENA XAPECO	ALDEIA SEDE	89832-000
Xanxerê/ Ipuacu	EIEF BAIXO SAMBURA	BAIXO SAMBURA		89832-000
Xanxerê/ Ipuacu	EIEF PINHALZINHO	PINHALZINHO, S/Nº	INTERIOR	89832-000
Xanxerê/ Ipuacu	EIEF SAO JOSE	FAZENDA SAO JOSE		89832-000
Xanxerê/ Ipuacu	EIEF SAO PEDRO	AGUA BRANCA		89832-000



Ipuaçu				
Xanxerê Abelardo Luz	EIEF CACIQUE KAREHN	TERRA INDIGENA TOLDOIMBU	SÃO JOÃO MARIA	89830-000
Xanxerê Abelardo Luz	EIEF VILA NOVA	POSTO INDIGENA DEPALMAS		89830-000
Chapecó/ Chapecó	EIEF Fen No	Terra Indígena Toldo Chimbangué II		89.800-00
Chapecó/ Chapecó	EIEF Sape Ty Ko	Linha Praia Bonita		89.807- 211
Seara/ Seara	EIEFCaciquePira	Terra Indígena Toldo Pinhal		89.770-000

Condições de entregas: Periodicidade quinzenal, sempre no período matutino.

6.3. Bens perecíveis

() Não

(x) Sim

O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao descrito nas especificações técnicas dos produtos.

6.4. Garantia de execução do contrato

Será exigida garantia de execução do contrato, nos moldes do Arts 96 a 102 da Lei nº 14.133/21, em valor correspondente a % do valor total do contrato?

(x) Não

() Sim

Se sim, justificativa:

6.5. Garantia do produto/serviço, manutenção e assistência técnica

() Garantia e/ou assistência técnica

Especificar condições:

7. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES



7.1 Da contratada

Obriga-se a empresa vencedora:

- a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- f) apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- g) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- h) manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- i) a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- j) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- k) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
- l) mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- m) manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;
- n) realizar cadastro no Portal Externo do SGP-e (<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/inicio>) para que possa assinar eletronicamente com certificação digital TODOS os documentos firmados com a contratante (como realizar a assinatura digital: https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta_frequente/nova-como-realizar-a-assinatura-digital-via-portal-externo/).
- o) Cumprir com as seguintes orientações quanto as entregas dos produtos:
 - Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.
 - No ato da entrega, quando houver fracionamento das embalagens originais, os alimentos deverão ser acondicionados em sacos de polietileno



transparente e atóxico, cujo fornecimento é de responsabilidade da empresa.

- Os alimentos serão selecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas neste edital.

- As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

- Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto. Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los. Os veículos de transporte de alimentos refrigerados devem possuir Certificado de Vistoria (Licença Sanitária, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal), de acordo com o Código Sanitário vigente. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. O transporte de produtos congelados e de origem animal deve garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura. Refrigeração: de 0° C a 7° C (ao redor de 4° C), com tolerância de até 7° C, no máximo, para os produtos de origem animal, exceto o leite. Congelamento: até -8 ° C para os produtos congelados, de acordo com a Resolução CISA/MS nº 10 de 31/07/84. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo.

7.1 Da contratante

Obriga-se a Administração/Contratante:

- a) comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- b) efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- c) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- e) observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



- f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- h) demais condições constantes do edital de licitação.

8. DO CONTRATO

8.1. INSTRUMENTO CONTRATUAL

- ☐ Somente por assinatura de contrato
- ☐ Autorização de Fornecimento + Contrato de garantia e assistência técnica
- ☒ Autorização de Fornecimento
- ☐ Outro. _____

8.2. VIGÊNCIA

☒ O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01(um) ano contados do(a) Termo de Aceite, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

☐ O prazo de vigência da contratação é de (máximo de 5 anos) contados do(a), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

☐ O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...] OU o Estudo Técnico Preliminar.

8.3. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

CRE:	Fiscal do Contrato	Matricul a do fiscal	E-mail do fiscal	Gestor do Contrato	Matricul a do gestor	E-mail do gestor.
Chapecó	Franciane Alba Rohrig	325.984-6-03	gereichapecoaes@sed.sc.gov.br	Jaqueline Weiler Brock	286.192-5-04	gereichapecogab@sed.sc.gov.br
Seara	Wiliam Luiz Artmann	390.165-3-02	wilian.artmann@sed.sc.gov.br	Sandra Anater	296.916-5-05	gereduc33@sed.sc.gov.br
Xanxerê	Tereza Cristina Giordani	196.997-7-01	terezacristina@sed.sc.gov.br	Michelle Vacaro Barbieri	347.715-0-02	gereduc05@sed.sc.gov.br

Nota:

Caso seja definida a necessidade de fiscais técnicos, setoriais, indicar as mesmas informações.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1 Prazos

Prazo de troca de bens rejeitados: prazo máximo de 24 horas

Prazo de recebimento definitivo do objeto: Entregas quinzenais a partir da assinatura do Contrato/AF

Prazo de liquidação do documento fiscal: até 30 dias após a entrega dos produtos

Prazo de pagamento: até 30 dias após a entrega dos produtos

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas correrão a conta da dotação:

Órgão	Sub-ação	Elemento de despesa	Fonte
-------	----------	---------------------	-------



Secretaria de Estado da Educação	368/10206	339030	Fonte 1.552.124.000
----------------------------------	-----------	--------	------------------------

11. DO VALOR ESTIMADO

O valor máximo estimado será de **R\$ 2.257.610,00**(dois milhões, duzentos e cinquenta e sete mil, seiscentos e dez reais).

12. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

ABÓBORA PAULISTA

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, sem rachaduras ou cortes na casca e procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos.

Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Cucurbita Moschata.

Descrição: Produto “in natura”

Classificação: Categoria: de primeira.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;

Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;



Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

AIPIM (MANDIOCA) DESCASCADO E CONGELADO

Caracterização do produto: O produto deverá estar cru, descascado e congelado, cortado em pedaços de tamanho médio, apresentando miolo de cor uniforme, sem estrias e ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos que apresentam as características do cultivar bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser proveniente preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Manihot esculenta crantz.

Descrição: Aipim cru descascado e congelado.

Classificação: Categoria: de primeira.

Embalagem: Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, congelado a -08 °C, não violado, resistente à manipulação e ao transporte, em embalagens de 01 kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas devidamente identificadas e etiquetadas de acordo com as normas vigentes.

Rotulagem: No rótulo impresso deverá constar a denominação do produto, seguida da expressão "congelado" data de fabricação, data de validade, identificação do lote, identificação do produtor, procedência, conteúdo líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, preparo e instruções de uso do produto e a declaração de contém ou não contém glúten. Deve conter informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Referências: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;



Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ALFACE

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, apresentar coloração verde, estar em bom estado de hidratação e de limpeza, ser tenros e estar com a cabeça fechada não apresentando folhas amareladas. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Lactuca sativa L.

Descrição: Produto “in natura”

Classificação: Grupo: Americana, lisa e crespa. Subgrupo: verde. Classe: Tamanho médio (200 a 300g/unidade). Categoria: de primeira.

Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação:

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

ALHO IN NATURA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, compactos e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.



Nome científico: Allium sativum L.

Descrição: Produto “in natura”

Classificação: Grupo: Branco ou roxo. Subgrupo: Nobre 05 a 20 bulbinhos por bulbo. Classe: Classe 5 ou 6. Tipo: Extra.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;

Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;

Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;

Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;

Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;

Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BANANA PRATA/BRANCA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescas, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes (amarelo), polpa íntegra e firme, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Musa ssp

Descrição: Produto “in natura”.

Classificação: Grupo: Prata e/ou Branca ou Caturra/nanica. Classe: 12 (comprimento maior que 2 cm). Categoria: Categoria I (calibre mínimo 32 mm).

Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.



Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
RDC nº 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BATATA DOCE

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Ipomoea batatas.

Descrição: Produto “in natura”

Classificação: Grupo: Batata doce brazlândia roxa. Subgrupo: 300 a 500 gramas. Categoria: Categoria extra I.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;

Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;



Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

BATATA INGLESA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, intactas e firmes, inteiras, lavadas ou escovadas, apresentar coloração uniforme típica da variedade, apresentando tamanho e conformação uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Esverdeamento, brotamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida não serão tolerados. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Solanum tuberosum sp.

Descrição: Produto “in natura”

Classificação: Variedade: Monalisa ou Asterix. Oblongo a Redondo. Classe: II (calibre de 42 a 70 mm). Categoria: 1.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022;

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;

Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;

Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;

Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;

Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;

Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CARNE BOVINA CORAÇÃO DA PALETA CONGELADA - ISCAS OU CUBOS

Caracterização do produto: Carne bovina paleta proveniente do corte miolo ou coração-da-paleta, congelada, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses, teor de gordura máximo de 05%. A carne



deve sofrer processo de congelamento rápido. As carnes devem ser congeladas e atingir, em seu interior, pelo menos a temperatura de -12°C (menos doze graus Celsius) em túnel de congelamento e ser mantidas a esta temperatura durante o armazenamento. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir

Cortes: paleta/coração da paleta

Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1,5 kg (um quilo e quinhentos gramas). É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender à legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências:

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020; Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019; Portaria INMETRO 157 de 19/08/2002;

RDC nº 14, de 28 de março de 2014;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS; DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017;

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000;

PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996.

Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA;

CARNE BOVINA MÚSCULO MOÍDA CONGELADA

Caracterização do produto: Produto obtido a partir da moagem de carne bovina de músculo seguido de processo de congelamento rápido ou ultra-rápido. Antes da moagem a carne deve ser aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, devendo ficar com no máximo de 3% de água, 3% de aponevroses e 5% de gordura. A carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido). A carne moída deve ser congelada e mantida a temperatura máxima de -18°C (menos doze graus Celsius) durante o armazenamento. Devem ser provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deve ser manipulada em boas condições

Cortes: músculo

Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente, resistente e termossoldada. Cada pacote do produto deve ter até 1,5 quilogramas. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender à legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências:

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022



Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017;
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000;
PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996.
Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA;

CARNE SUÍNA- LOMBO EM CUBOS E/OU ISCAS

Caracterização do produto: lombo suíno sem osso e sem pele, cortado em cubos ou iscas de aproximadamente 2cm, congelados com o método de congelamento rápido. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal (SIF ou SIE). A carne não deve conter osso, deve estar limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses, homogeneizada, com teor de gordura máximo de 05%. Deve sofrer processo de congelamento rápido. Deve ser manipulada em boas condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Corte: lombo

Embalagem: Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1,5 kg (um quilo e quinhentos gramas). É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista. Embalagem primária: deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termo encolhível, atóxica, transparente e resistente, contendo apenas uma peça. Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Obrigatório: produto com nº de registro no SIF ou SIE.

Referências:

Referências:

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017;
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000;



PORTARIA Nº 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996.

Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA;

CEBOLA

Caracterização do produto: Deverão ser de porte médio, de boa qualidade, frescas, formato uniforme, compactas e firmes. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Allium cepa L.

Descrição: Produto “in natura”

Classificação: Grupo: 1 (redondo, oblongo ou periforme). Subgrupo: Branca e/ou Amarela. Classe: Classe 3 (diâmetro 60 mm até 70 mm). Categoria: 1.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;

Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;

Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;

Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;

Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;

Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

CENOURA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, de porte médio/grande, sem ramas, frescas, com coloração e formato uniforme, não poderão apresentar coloração esverdeada. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Daucus carota L.

Descrição: Produto “in natura”

Classificação: Grupo: Nantes e/ou Brasília e/ou Kuroda. Classe: 14 - comprimento:14-18 cm e diâmetro:



2,5cm Categoria: de primeira.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;

Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;

Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;

Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;

Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;

Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;

Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

COUVE-MANTEIGA

Caracterização do produto: Deverão ser de ótima qualidade, tenras e firmes, ter coloração verde, maços com no mínimo 06 folhas de tamanho médio. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Brassica olerace L. var. Acephala D.C.

Descrição: Produto “in natura”

Classificação: Grupo: lisa. Categoria: de primeira.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022



Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

FILE DE TILÁPIA

Caracterização do produto: Carne de peixe (tilápia), preparada do corte denominado filé tratado por processo adequado de congelamento rápido através do método IQF (individually quick frozen (rápido congelamento individual). Com matérias primas selecionadas e registradas no órgão competente. A carne deve estar firme, apresentar consistência elástica, de cor própria à espécie, cheiro próprio da espécie. Ausência de qualquer pigmentação estranha. Uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas para ser congelado novamente. Não deve conter excesso de cristais de gelo em torno do produto. Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1,5 kg (um quilo e quinhentos gramas). É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

Cortes: 1) Filé: corte no sentido longitudinal do peixe, da parte comestível aderida a carcaça.

Embalagem: Embalagem primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências:

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.
Resolução - rdc nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Instrução normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 – mapa
Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

FRANGO - COXA E SOBRECOXA COM OSSO



Caracterização do produto: A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β -agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro geométrico. Os cortes devem ser congelados com o método IQF (individually quick frozen - rápido congelamento individual). Cada pacote do produto deve ter o peso de até 1,5 kg (um quilo e quinhentos gramas). É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.

Cortes: 1) Coxa e sobrecoxa separadas com osso.

Embalagem: embalagem primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Obrigatório: produto com nº de registro no SIF ou SIE.

Referências: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC nº 719, de 1º de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;

Resolução RDC nº 623, de 9 de Março de 2022;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

DECRETO Nº 9.013, de 29 de Março 2017

Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA;

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;

Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS;

Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA;

Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA;

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA

Portaria nº 304, de 22 de Abril de 1996

FRANGO - MIÚDOS DE FRANGO (MOELA)

Caracterização do produto: Miúdos de frango (moela).

Cortes: moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.

Embalagem: embalagem primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: acondicionamento dos produtos em caixas, a etiqueta com o código específico do produto e colada sobre a caixa.

Rotulagem: Na rotulagem das carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque: Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Transporte: O transporte é realizado em veículo com carroceria isotérmica, tipo baú, dotado de equipamento de refrigeração

Referências

BRASIL, Decreto n.º 986, de 21 de outubro de 1969, publicada no Diário Oficial da União de 21. de outubro de 1969- Institui normas básicas de alimentos.



BRASIL, Portaria SVS/MS nº 42, de 14 de janeiro de 1998; publicada no Diário Oficial da União de 16 de janeiro de 1998 e Portaria SDA/MAA nº 371, de 04 de setembro de 1997 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

BRASIL, Portaria SDA/MAA nº 210, de 10 de novembro de 1998 - Regulamento Técnico das Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carnes de Aves.

BRASIL, Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, publicado no Diário Oficial da União de 07 de julho de 1952 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Code of Federal" Regulations. Animal and Animal Products. 9. Part 200 to end. Revised as of January 1, 1997. Special Edition of the Federal Register. Food Safety and Inspection Serv., (Meat, Poultry), USDA, para. 317.2, pag. 167.

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;

Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

DECRETO Nº 9.013, de 29 de Março 2017

Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA;

Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;

Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS;

Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA;

Resolução-RDC Nº 13, DE 02 /01 /2001-ANVISA;

Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA;

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA

Portaria nº 304, de 22 de Abril de 1996

LARANJA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Citrus sinensis L. Osbeck.

Descrição: Produto “in natura”.

Classificação: Grupo: Pera/ Rio Coroa ou Valência. Classe: Classe 2 a 4. Categoria: Especial.

Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de



qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Resolução RDC nº 724, de 1 de julho de 2022;

Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;

RDC nº 14, de 28 de março de 2014;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;

Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;

Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;

Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;

Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;

Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MAÇÃ FUJI OU GALA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, bem desenvolvidas e maduras, frescas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, casca e polpa intactas e firmes, com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Masslup

Descrição: Produto “in natura”.

Classificação: Grupo: Fuji e/ou Gala. Classe: 110 (157 a 171g/unidade). Categoria: 1.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.



Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;

Resolução RDC nº 724, de 1 de julho de 2022;

Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;

RDC nº 14, de 28 de março de 2014;

Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;

Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;

Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;

Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;

Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;

Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;

Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;

Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;

Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;

Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

MELANCIA

Caracterização do produto: A melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. A melancia não deverá conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.

Nome científico: Citrullus lanatus.

Descrição: Produto ‘in natura’.

Classificação: Classe: Magnoliopsida.

Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicos, limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereçam proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.



Referências: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

OVO DE GALINHA IN NATURA

Caracterização do produto: ovo de galinha in natura é o alimento proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Os ovos devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- 1) Categoria “A”(Branco/vermelhos)
- 2) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- 3) Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- 4) Gema visível a ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- 5) Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas;
- 6) Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível. Peso = Tipo Grande; com peso Unitário Mínimo = 55g; Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 55g;

Nota: Os ovos não poderão ser processados como: pasteurizados, em pó desidratado, entre outros. E devem se enquadrar na classificação de “ovos frescos” de acordo com legislações específicas.

Embalagem: embalagem primária: Bandejas de papelão. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Obrigatório: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).

Referências:

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;



Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS - APPCC
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS - BPF
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Regulamento Interno de Inspeção de Produtos RIISPOA/MA;
Decreto Federal nº 1255 de 25/06/62;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA.
RESOLUÇÃO Nº 005 DE 05 DE JULHO DE 1991

PÃO CASEIRO FATIADO

Caracterização do produto: pão é o alimento obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas adicionadas de água, fermento e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pelas legislações específicas.

Pão de fatia = 25g (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. Somando o peso até 1kg (um quilograma).

Tipos: 1) Pão de milho 2) Pão de batata doce 3) Pão de aipim

Composição obrigatória

- 1) Pão de Milho: Farinha de trigo, leite gelado, sal, fermento fresco, açúcar, fubá, margarina, ovos e sementes de erva-doce.
- 2) Pão de Batata doce: Farinha de trigo, água, sal, margarina, fermento fresco, açúcar, ovo, batata cozida e amassada, leite em pó.
- 3) Aipim: Fécula de mandioca, farinha de arroz, ovos, óleo vegetal, amido de milho, fermento biológico (opcional: gergelim e linhaça)

Obs.: Os pães podem ser com composições diferenciadas quando seu destino for atender alunos com outras Necessidades Alimentares Especiais.

Composição opcional

Todos os pães podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como açúcares, óleos e gorduras (livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) exceto corantes artificiais.

Embalagem: Primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto legalmente dispensado de registro.

Referências:

Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 712, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 711, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;



Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005
Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;
Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANV
Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS ISA/MS;
Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.
Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000-ANVISA
RESOLUÇÃO – RDC Nº 135, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017 – ANVISA
RESOLUÇÃO - RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000

REPOLHO

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, apresentando tamanho e conformação uniformes e ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Brassica oleracea L.var. capitata

Descrição: Produto “in natura”

Classificação: Grupo: Cor - Verde; Formato cabeça - Redondo; Folha – Lisa. Classe: Classe IV (peso variando de 1000g a 1500g). Categoria: de primeira.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;

Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;

Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022

Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022

Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;

RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;

Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;



Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

TANGERINA

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, bem desenvolvidos e maduros, casca e polpa intactos; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada) com aroma, cor e sabor próprios da sua espécie e variedade. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, firmes, intactas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: *Citrus reticulata* Blanco, *Citrusunshiu* Marcovich, *Citrus deliciosa* Tenore, *Citrusreticulata* Blanco ou *Citrus Sinensis* Osbeck.

Descrição: Produto ‘‘in natura’’.

Classificação: Variedades: Ponkan, Cravo e Murcot. Teor de Sólidos Solúveis (Brix): mínimo 9°. Classe: 70 e/ou 74. Grupo de coloração: C2 e/ou C3. Classe ou calibre: De acordo com o seu diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) tangerina será classificada como:

Classe ou calibre 70 e/ou 74 correspondentes ao diâmetro equatorial maior que 70 mm e menor que 78 mm. Será tolerada uma mistura de tangerinas pertencentes aos calibres imediatamente superiores e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

Limites máximos de defeitos: Defeitos graves: podridão e dano profundo, inclusive as lesões de Pinta Preta. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: deformado e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.



Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

TEMPERO VERDE – CEBOLINHA

Caracterização do produto: Os maços deverão ser de ótima qualidade, tenros e firmes, ter coloração verde, de tamanho médio, pesando entre 100g e 150g. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: Allium fistulosum.

Descrição: Produto “in natura”.

Classificação: Categoria: de primeira.

Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022



Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
RDC nº 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

TEMPERO VERDE – SALSINHA

SALSA

Caracterização do produto: Os maços deverão ser de ótima qualidade, tenros e firmes, ter coloração verde, maços de tamanho médio, pesando entre 100g e 150g. Ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: *Petroselinum crispum*.

Descrição: Produto ‘in natura’.

Classificação: Categoria: de primeira.

Embalagem: Deverão ser acondicionados em caixas plásticas vazadas (tipo grade), limpos, secos, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem(caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;



RDC nº 14, de 28 de março de 2014;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;
Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 ANVISA;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

TOMATE

Caracterização do produto: Deverão ser de boa qualidade, frescos, intactos e firmes, apresentando tamanho e conformação uniforme (porte médio com diâmetro variando de 70mm a 80mm). Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, sem traços de descoloração, firmes, intactos, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não poderão apresentar sujidades, parasitas e larvas. Deverão apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão ser preferencialmente de produção orgânica e ou agroecológica.

Nome científico: *Lycopersicon esculentum* Mill

Descrição: Produto “in natura”

Classificação: Grupo: Oblongo a Redondo. Subgrupo: Rosado/Vermelho (30 a 90% da sua superfície vermelha). Classe: Médio. Tipo: Extra ou Especial.

Embalagem: Deverão ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas (tipo grade), atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes, e que ofereça proteção e conservação do produto durante o manuseio e transporte do mesmo. Não poderão estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Rotulagem: O rótulo deve estar afixado, inscrito ou impresso na parte frontal da embalagem (caixa), informando o nome do produto, sua classificação, peso líquido do produto, origem do produto (local de produção), identificação do produtor e data da embalagem, atendendo as normas da legislação vigente.

Transporte: O veículo de entrega deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Legislação: Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020;
Resolução RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022;
Instrução Normativa Nº 160, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 722, de 1º de Julho de 2022
Resolução RDC Nº 719, de 1º de Julho de 2022
Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020;
RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020;
Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003;
Portaria Inmetro nº 248 de 17 de Julho de 2008;
Resolução RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022;
Portaria SVS/MS 1428 de 26 de novembro de /93 – SVS/MS – APPCC;
Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 97 – SVS/MS – BPF;



Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 – POPS;
Portaria 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS;
Lei 9.972 de 25 de maio de 2000;
Decreto nº 6268 de 22 de novembro de 2007;
Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA;
Instrução Normativa Conjunta nº 09 de 12 de novembro de 2002 SARC/ANVISA/INMETRO;
Decreto Estadual/SC nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987.

**13. INDICAÇÃO RESPONSÁVEL NO ÓRGÃO PELOS ENCAMINHAMENTOS DE EVENTUAIS
IMPUGNAÇÕES E/OU ESCLARECIMENTOS**

Nome: Beatriz Belli
E-mail: beatrizbelli@sed.sc.gov.br
Telefone institucional: 48 – 3664 0172

XXXXXXXXX
Cargo/Função
[Assinado digitalmente]

MODELO TERMO DE REFERÊNCIA (AQUISIÇÃO)			
RESPONSÁVEL: GECEN	Data : 1ª versão: Fevereiro/2023		Versão nº 001



Assinaturas do documento



Código para verificação: **M4QJ88A7**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



SALETE MARLENE CADORE AGUIAR (CPF: 525.XXX.359-XX) em 04/10/2023 às 16:54:03

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 15:05:39 e válido até 13/07/2118 - 15:05:39.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VEXzcwNTRfMDAxMzM5MjNfMTM0MDkyXzlwMjNfTTTRRSJg4QTc=> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SED 00133923/2023** e o código **M4QJ88A7** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.