



FOLHA DE INFORMAÇÃO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: FORNECIMENTO DE KIT ALIMENTAR EMERGENCIAL PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS SECRETARIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E PROMOÇÃO SOCIAL.

O Objeto desta licitação divide-se em lotes, na forma abaixo:

LOTE 1 – COTA PRINCIPAL			
Item	Unidade	Qtd. Estimada Anual	Descrição
1	Unid.	26.100	CESTA BÁSICA (Embalada, conforme relação de itens e especificações técnicas dos produtos/itens).

LOTE 2 – COTA RESERVADA			
Item	Unidade	Qtd. Estimada Anual	Descrição
1	Unid.	8.700	CESTA BÁSICA (Embalada, conforme relação de itens e especificações técnicas dos produtos/itens).

REDUÇÃO MÍNIMA PARA LANCE = O LANCE MÍNIMO PARA O ITEM/LOTE: SERÁ DE 0,5%(MEIO POR CENTO) QUE INCIDIRÁ SOBRE O MENOR VALOR DENTRE AS PROPOSTAS APRESENTADAS, E ASSIM, SUCESSIVAMENTE.

1 – RELAÇÃO DE ITENS CONTIDOS EM 1 UNIDADE DE CESTA BÁSICA

Item	Quantidade	Embalagem	Produto
1	1	Pacote 1 kg	Açúcar refinado
2	1	Pacote 5 kg	Arroz agulhinha, tipo 1
3	1	Pacote 200 gr	Achocolatado em pó
4	1	Pacote 500 gr	Café torrado e moído em pó
5	1	Pacote 500 gr	Farinha de mandioca Torrada – tipo 1
6	2	Pacote 1 kg	Feijão carioca – tipo 1
7	1	Pacote 500 gr	Fubá
8	1	Pacote 800 a 1000 gr	Leite em pó integral e Instantâneo
9	2	Pacote 500 gr	Macarrão tipo espaguete com ovos
10	1	Frasco 900 ml	Óleo de soja refinado
11	2	Sachê 300 gr	Molho de tomate Tradicional
12	1	Pacote 1 kg	Sal refinado iodado
13	2	Lata 125 gr	Sardinhas em lata
14	1	Emb .pap. Bás. 12 a 16 kg	Embalagem – Caixa de papelão



FOLHA DE INFORMAÇÃO

2 - ESPECIFICAÇÕES DETALHADA DOS PRODUTOS (ITENS) QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA

ITEM 01 - AÇÚCAR REFINADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Açúcar refinado é a sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.), purificado por processo tecnológico adequado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: Açúcar refinado, contendo no mínimo 98,5% de sacarose.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: pó branco, fino;

Cor: branco, próprio;

Odor: característico, sem odor desagradável;

Sabor: doce, característico.

3. EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser saco flexível de polietileno (PE), atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 01 (um) quilo.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 02 - ARROZ AGULINHA, TIPO 1

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os grãos provenientes da espécie *Oryza sativa* L. que ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: Arroz.

2.1.1 Classificação: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: longo fino (agulhinha); Tipo 1.

2.1.2 Deverá ser da safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitas e outros agentes ou infestações.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: característico;

Cor: Branco, opaco;

Cheiro: característico; ausência de odores estranhos;

Sabor: característico.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

3. EMBALAGEM

A embalagem do produto deverá ser saco plástico resistente, próprio para contato com alimentos, atóxico, incolor, transparente, termossoldado, com capacidade para 5 (cinco) quilos.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 10 (dez) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 03 – ACHOCOLATADO EM PÓ

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela mistura de ingredientes, elaborado por processos tecnológicos adequados, destinado ao preparo de alimento com a adição de outro ingrediente (leite). Constituído de pó fino marrom, à base de cacau em pó.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: Açúcar, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja, sal, vitaminas e aromatizantes. Não conter glúten.

2.1.2 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: característico, pó fino;

Cor: Marrom, próprio;

Odor: característico;

Sabor: doce.

3. EMBALAGEM

A embalagem do produto deverá ser em saco plástico, atóxico, termossoldado, resistente, próprio para o contato direto com alimentos, com capacidade para 200 (duzentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 6 (seis) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 04 – CAFÉ TORRADO E MOÍDO EM PÓ

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o Café Torrado em Grão submetido a processo de moagem adequado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: Café Torrado Moído.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso;



FOLHA DE INFORMAÇÃO

Cor: variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro;

Odor: característico;

Sabor: característico.

3. EMBALAGEM

Deverá estar acondicionado em embalagem Stand up pouch (almofada), composta de filme metalizado e laminado ou aluminizado, com capacidade de 500 (quinhentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 3 (três) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 05 – FARINHA DE MANDIOCA TORRADA Tipo 1

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A farinha de mandioca é o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. A farinha de mandioca deve se apresentar limpa e seca, observadas as tolerâncias previstas na legislação vigente;

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: farinha de mandioca torrada.

2.2 Classificação de acordo com o processo tecnológico empregado na sua fabricação (GRUPO) - Seca: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada.

2.3 Classificação de acordo com a granulometria (SUBGRUPO) - Fina: quando 100% (cem por cento) do produto passar através da peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros) e ficar retida em até 10% (dez por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 1 mm (um milímetro).

2.4 Classificação em função do processo de fabricação (TIPO), a farinha de mandioca deverá apresentar acidez baixa.

2.5 Características organolépticas:

Aspecto: pó fino, característico;

Cor: Amarelo palha, característico;

Odor: característico;

Sabor: característico.

2.5.1 Será considerada desclassificada e considerada imprópria para o consumo humano, e recusada a entrega, a farinha de mandioca que apresentar uma ou mais das situações indicadas: aspecto generalizado de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto que inviabiliza a sua utilização para o uso proposto e presença de insetos vivos ou mortos.

3. EMBALAGEM



FOLHA DE INFORMAÇÃO

A embalagem do produto deverá ser em saco plástico, atóxico, termossoldado, resistente, próprio para o contato direto com alimentos, com capacidade para 500 gramas

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 4 (quatro) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 06 – FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o grão comestível do *Phaseolus vulgaris* L, subclasse carioca (tegumento de cor marrom com estrias longitudinais com tonalidade mais escura).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: Feijão.

2.1.1 Classificação: Grupo I: Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.; Classe: cores (produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho); Tipo: 1 (nível máximo de tolerância de defeitos).

2.1.2 O feijão deverá ser de safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: característico, ausência de mofo;

Cor: marrom com estrias longitudinais com tonalidade mais escura;

Odor: característico;

Sabor: característico.

3. EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 04 (quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 07 – FUBÁ

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido da moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FOLHA DE INFORMAÇÃO

2.1 Composição: fubá enriquecido com ferro e ácido fólico.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: característico, pó fino;

Cor: Amarelo, próprio;

Odor: característico;

Sabor: característico.

3. EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 08 – LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM, NO MÍNIMO, 10 VITAMINAS E MINERAIS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, contendo, no mínimo 10 vitaminas e minerais. O produto deve ser reconstituído em água a qualquer temperatura e conforme indicação na rotulagem e deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: leite integral, emulsificante lecitina de soja, vitaminas e minerais, sem adição de açúcar, com no máximo 77mg de sódio na porção e não deve conter glúten e deve conter.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

2.1.2 Aditivos: serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: pó fino, uniforme e sem grumos; não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor: branco amarelado;

Sabor e Odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

2.3 Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado.

3. EMBALAGEM

A embalagem do produto deverá ser em filme de poliéster/polietileno metalizado e selado automaticamente, acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, com identificação e rotulagem conforme legislação, informação de registro no MAPA e com peso líquido de 800g a 1kg.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 09 – MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1 Massa alimentícia seca, comprida, tipo espaguete, para o preparo de macarronada, obtida pelo amassamento dos ingredientes com água potável e submetido a processo tecnológico adequado de secagem.

1.2 Produto obtido da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (*Triticum aestivum* L.) e sêmola de trigo, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação; podem ser adicionado outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural Cúrcuma. Contém glúten.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

2.2 Classificação:

- quanto a umidade: massa seca;

- quanto ao formato: massa comprida tipo espaguete.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: característico, seco;

Cor: Amarelo, característico;

Odor: característico.

Sabor: característico;

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em filme de BOPP + PP, atóxico termosoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 (sessenta) dias.

ITEM 10 – ÓLEO DE SOJA REFINADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto constituído principalmente de glicerídeos de ácidos graxos de espécie vegetal. Óleo de soja refinado e o óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de *Glycine max* L. (soja), se apresenta na forma líquida à temperatura de 25°C.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: óleo de soja refinado e antioxidante.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: característico, oleoso;

Cor: Amarelado, translúcido;

Odor: característico;

Sabor: característico, isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas em PET (politereftalato de etileno), produzida por processo de estiramento e sopro, com proteção anti UV, atóxica, tampa com lacre, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 11 – MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.), podendo ser adicionado de sal, açúcar, tempero ou especiaria e ou outro ingrediente desde que não descaracterize o produto.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: tomate, cebola, sal refinado, salsa e alho.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: massa mole;

Cor: vermelha;

Odor: característico;

Sabor: característico.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá sachê plástico tipo stand-up-pouch, com conteúdo líquido, ou seja, peso drenado, de 300 (trezentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 12 – SAL REFINADO IODADO



FOLHA DE INFORMAÇÃO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o cloreto de sódio extraído de fontes naturais, submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas, adicionado de antiemectante. Deverá ser iodado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo e antiemectante.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: cristais brancos, com granulação uniforme;

Cor: Branco;

Odor: inodoro;

Sabor: Característico.

3. EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto devera ser saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 1 (um) quilo.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

ITEM 13 – SARDINHAS EM LATA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Sardinha em conserva, cozida, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado e sem cabeça. Imersa em óleo comestível.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: Característico.

Cor: Característico.

Odor: Característico.

Sabor: Característico.

3. EMBALAGEM:

Acondicionada em lata de alumínio, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 120 a 130 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação e validade, e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. As embalagens não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

3 – REQUISITOS GERAIS

3.1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para compor as cestas básicas deverão atender ao disposto nas legislações de alimentos e regulamentos técnicos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou outros aplicáveis.

3.2. Os produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.

3.2.1 Não serão aceitas cestas que possuam embalagens abertas e/ou violadas ou com qualquer tipo de alteração, quando comparada com a condição original.

3.3. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 ou atualizações posteriores).

3.4. Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.

3.4.1 A embalagem secundária de cada cesta deverá ser caixa de papelão reforçado triplex, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, com medidas aproximadamente 36,5x22x27 (em cm, sendo comprimento, largura e altura).

3.4.2 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

3.4.3 Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

3.4.4 As embalagens deverão ser rotuladas em caracteres nítidos de forma indelével, no idioma português, facilmente legível, contendo as seguintes informações:

- razão social;
- cadastro nacional pessoa jurídica;
- data de produção (dia/mês/ano);



FOLHA DE INFORMAÇÃO

- prazo recomendado para abertura;
- serviço de atendimento ao consumidor;
- instruções de conservação;

3.5. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

3.6. A utilização de outro produto, ingrediente ou veículo, que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.

3.7. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas.

3.8. Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

3.9. A critério do Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, serão solicitadas visitas às empresas fornecedoras (fabricante) com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

3.9.1 Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na Portaria CVS nº5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação.

3.10. Todos os produtos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos e legislações específicas de Rotulagem de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

3.10.1 No rótulo da embalagem primária (itens que compõem a cesta), deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

Identificação do produto, inclusive marca;

Nome e endereço do fabricante;

Prazo de validade;

Peso líquido;

Condições de armazenamento;

Número do registro do produto no órgão competente (se cabível ou quando houver);

Número do lote;

Valor nutricional impresso.

4 - DA ENTREGA



FOLHA DE INFORMAÇÃO

4.1. A empresa vencedora deverá entregar no prazo de 05 dias após o pedido, conforme quantidades estabelecidas, no horário das 8:00 às 16:00 horas.

4.2. Local de entrega:

4.2.1.	Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional	Av. Rio Branco, 808 – Vila Augusto – Mauá/SP.
4.2.2.	Secretaria de Assistência Social	Rua Campos Sales, 289 – Vila Bocaina – Mauá/SP.
4.2.2.1.	CRAS Falchi	Rua Friedrich Gunther Meinen, 71 – Falchi – Mauá/SP.
4.2.2.2.	CRAS Feital	Av. Benedita Franco da Veiga, 1083 – Feital – Mauá/SP.
4.2.2.3.	CRAS Macuco	Rua Remo Luiz Corradine, 115 – Macuco – Mauá/SP.
4.2.2.4.	CRAS Oratório	Rua Salvador, 266 – Mauá/SP.
4.2.2.5.	CRAS Parque das Américas	Rua Estados Unidos, 84 – Pq. Das Américas – Mauá/SP.
4.2.2.6.	CRAS São João	Av. Barão de Mauá, 4050 – São João – Mauá/SP.
4.2.2.7.	CRAS Vila Mercedes	Rua Cícero Rodrigues da Silva, 355 – Vila Mercedes – Mauá/SP.
4.2.2.8.	CRAS Zaira	Av. Presidente Castelo Branco, 2982 – Zaira IV – Mauá/SP.
4.2.2.9.	CREAS Bocaina	Rua Álvares Machado, 18 A – Vila Bocaina – Mauá/SP.
4.2.2.10.	CREAS Matriz	Rua Avaré, 62 – Matriz – Mauá/SP.
4.3.	Secretaria da Saúde	Av. Capitão João, 2301 – Vila Vitória – Mauá/SP.

4.2.4. Ao longo da vigência da ata de registro de preços poderão ser acrescentados novos locais de entrega conforme identificada a necessidade.

4.2.5 Incidência da entrega: mensal

4.3. A proponente deverá entregar acompanhado de cada pedido, sem qualquer ônus, uma amostra do produto ora solicitado para análise técnica e sensorial. Todo o lote entregue deverá corresponder a amostra padrão, que ficará retida para conferência de marca, características organolépticas, e período mínimo de validade exigido para os itens, e caso não corresponda ao produto e características aprovadas nas amostras para habilitação da empresa, os produtos serão recusados, considerando-se ainda o comprometimento de manter as características durante a vigência da ata de registro de preços, conforme item 3.3 das CONDIÇÕES CONTRATUAIS, OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS.

4.4. A proponente deverá disponibilizar veículo(s) fechado(s) para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

4.5. Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné ou touca). Os uniformes deverão vir identificados com o nome da empresa (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

4.6. Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto em até 1 dia, independente das penalidades cabíveis.

4.6.1 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4.7. Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento contratual.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

5 - CONDIÇÕES CONTRATUAIS, OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS:

5.1. Ata de Registro de Preço para o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

5.2. A empresa vencedora deverá no prazo máximo de 05(cinco) dias após a sessão de abertura do certame, apresentar ao Departamento de Compras e licitação, os seguintes documentos:

5.2.1 Cópia autenticada em nome da empresa vencedora, e dentro do prazo de validade, do Alvará da Vigilância Sanitária;

5.2.2 Ficha Técnica (conforme MODELO anexo), para todos os itens constantes das **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ITENS) QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA.**

5.2.3 A proponente deverá apresentar declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência da ata de registro de preços. As marcas dos produtos apresentados na proposta e nas amostras deverão ser as mesmas fornecidas durante a execução da ata de registro de preços.

5.2.4 A **não** apresentação da documentação ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto a empresa será desclassificada.

5.3 Apresentação das amostras

5.3.1 A empresa vencedora do certame deverá apresentar, obrigatoriamente, acompanhado da documentação constante do item 3, no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar após a sessão de abertura do certame, 01 (uma) amostra original de todos os produtos ofertados nos termos descritos nas especificações dos itens no Anexo I, sob pena de sua desclassificação a não apresentação. Ficando já ciente a licitante vencedora que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer uma das análises ensejará automaticamente a inabilitação.

5.3.1.1 Deverá também apresentar amostra da embalagem secundária (caixa de papelão), que será utilizada para a montagem e entrega da cesta básica.

5.3.2 As marcas dos produtos das amostras deverão ser as mesmas marcas constantes de sua proposta. Caso seja omitida alguma das informações exigidas, as amostras não serão recebidas por impossibilidade de sua associação com o objeto.

5.3.3 As amostras deverão estar individualmente identificadas, com o número do pregão e nome da licitante.

5.4 Critério de análise das amostras

5.4.4.1 A análise será feita pela equipe do Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, com orientação e responsabilidade de nutricionista da área requisitante, que emitirá Relatório das análises realizadas, o qual integrará o referido processo licitatório, nos seguintes critérios:

a) Análise EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I, inclusive prazo de validade;

b) Análise DE ROTULAGEM: conforme legislação em vigência.

c) Análise CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: Sabor, textura, odor, consistência, cor e rendimento.

d) Análise comparativa da ficha técnica: Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa e a amostra apresentada, inclusive no que diz respeito à embalagem, assim como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição, rendimento do alimento, bem como a descrição solicitada nas especificações detalhadas do produto do anexo I, bem como de todos os itens solicitados conforme MODELO DE FICHA TÉCNICA,



FOLHA DE INFORMAÇÃO

também em anexo a este Edital, em comparação com os itens constantes das **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ITENS) QUE COMPÕEM A CESTA BÁSICA.**

e) análise comparativa da marca: conforme item 4.2: compatibilidade da marca proposta

f) Todos os gêneros serão avaliados conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

5.4.4.2 A análise da embalagem secundária (caixa de papelão), será de acordo com o solicitado nos Requisitos Gerais, parágrafo 4

5.4.4.3 A não apresentação de amostras ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a empresa será desclassificada.

5.5. As marcas dos produtos não poderão ser substituídas no decorrer da vigência da ata de registro de preços, sem a solicitação prévia e autorização do Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, com orientação e responsabilidade de nutricionista da área requisitante, que emitirá Relatório das análises realizadas, mesmo que sejam por produtos de qualidade equivalente.

5.6. A qualquer momento o Departamento técnico poderá solicitar as documentações constantes do item 3 para avaliação e comprovação técnica durante a vigência da ata de registro de preços, ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes da análise deverão ser de responsabilidade do contratado.

5.7. Caso algum documento estiver faltando ou com falta de informações referente as amostras, desde que não descaracterizado o objeto, a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção no prazo de 48 horas, sob pena de desclassificação.

5.8. A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 24 horas após o julgamento do certame, a proposta com a nova recomposição de preços com os valores iguais ou inferiores aos definidos na etapa de lances. Em caso dos valores serem inferiores, deverá a proposta vir acompanhada de “carta de desconto”.

APROVAÇÃO — TERMO DE REFERÊNCIA			
Nome	Departamento	Carimbo e Assinatura	Data
Larissa Correa	Nutricionista – Responsável pela Elaboração do T.R		___/___/___
Marco Aurélio Silveira Grande	Coordenador		___/___/___
Hélio Tomaz Rocha	Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional		___/___/___



FOLHA DE INFORMAÇÃO

MODELO DE FICHA TÉCNICA

- Identificação do Produto, inclusive a marca.
- Nome, endereço, n.º de telefone do fabricante e da empresa proponente.
- Prazo de validade, mínimo de _____ dias, devendo ser declarado o prazo real, se superior ao estabelecido.
- Componentes do Produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados.
- Peso líquido do produto nas embalagens primárias e secundárias.
- Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.
- Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto.
- Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto.
- Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente).
- Rendimento / Per-capita e peso unitário do produto.
- Dados sobre o responsável das informações contidas nesta Ficha Técnica:
 - Nome: _____
 - Assinatura: _____
 - Cargo que ocupa na empresa: _____
 - Habilitação Profissional: _____
 - Número do R.G. ou C.P.F.: _____

Obs.: este é um modelo, poderá sofrer alteração de acordo com a empresa/fabricante, desde que conste os itens solicitados. Deverá ser em papel timbrado do fabricante ou licitante (desde que este seja responsável técnico).