

TERMO DE REFERÊNCIA

1. APRESENTAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo estabelecer parâmetros para aquisição de gêneros alimentícios utilizados no setor de nutrição do Hospital Municipal Ruth Cardoso, localizado na Rua Angelina, S/N – Bairro dos Municípios – Balneário Camboriú / SC – CEP 88337-470.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A aquisição dos gêneros alimentícios solicitados justifica-se visando o cumprimento do cardápio elaborado para atender as quase 900 refeições oferecidas diariamente aos pacientes internados no HMRC com necessidades nutricionais especiais, bem como, a seus acompanhantes e aos funcionários da instituição.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 As despesas para atender a esta contratação correrão por conta das dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento de Balneário Camboriú.

4. DO PREÇO

4.1 O Preço global máximo para total execução dos serviços será de R\$ 1.477.273,12 (um milhão, quatrocentos e setenta e sete mil duzentos e setenta e três reais e doze centavos), conforme planilha de orçamentos constantes.

5. OBJETO

5.1 Gêneros Alimentícios.

ITEM	DESCRIPTIVO	QUANTIDADE
1	123479 - Açúcar em pó Fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Embalagem contendo no mínimo 100gr.	15kg

2	<p>123755 - Adoçante em sachê</p> <p>A base de aspartame, em sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), resistente á umidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78). Envelope contendo 600 a 800 mg, cx com 1000 und.</p>	110cx
3	<p>123356 - Ameixa preta seca sem caroço</p> <p>Ameixa seca, em quilo, inteira, sem caroço, acondicionada em embalagem plástica, integra atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo no mínimo 200 gr.</p>	25kg
4	<p>144265 - Amido de milho</p> <p>produto amiláceo extraído de partes comestíveis do milho (Zea mays, I.). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: CCXII. CCXIII.Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003). CCXIV.Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "Regulamento Técnico Para Produtos De Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos", constante do Anexo desta Resolução. CCXV.Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259,</p>	400kg

<p>de 20 de setembro de 2002.</p> <p>CCXVI.Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.</p> <p>CCXVII.Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.</p> <p>CCXVIII.Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".</p> <p>CCXIX.Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.</p> <p>CCXX.Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.</p> <p>CCXXI.Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos</p> <p>CCXXII.Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.</p> <p>CCXXIII.Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.</p> <p>CCXXIV.Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam</p>	
---	--

alergias alimentares.

CCXXV.

CCXXVI. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que

não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas

de matéria terrosa e parasitas. Não deve apresentar umidade, fermentação ou ranço.

CCXXVII. Características sensoriais: Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.

CCXXVIII. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas),

abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio

para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico

Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

CCXXIX. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas ou

	<p>em sacos de polietileno atóxico, com capacidade para até 500 gr,contendo internamente saco de polietileno transparente ou de papel branco. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.</p> <p>A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>CCXXX.Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg.</p> <p>CCXXXI. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>CCXXXII. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	
5	<p>132028 - Arroz branco agulhinha Tipo 1</p> <p>Descrição do objeto: grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i>, beneficiado, polido, longo fino ("agulhinha"), tipo 1. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p> <p>Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003).</p> <p>Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002</p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.</p>	1.800kg

Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".

Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos

Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.

Decreto nº 3664, de 17/11/2000 - Regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências

Lei nº 9972, de 25/05/2000 - Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

Portaria nº 10, de 12/04/1996 - Aprova os critérios complementares em anexo para a classificação do Arroz

Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Portaria nº 80, de 10/04/1992 - Ficam reformulados os limites máximos para o total de Quebrados e Quirera no Arroz Beneficiado Polido, dos tipos

	<p>Odor característico. Sabor característico podendo varias do doce ao ligeiramente amargo.</p> <p>Embalagem: em vidro escuro, com tampa em sistema de rosquear que permita ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá declarar o teor de acidez do produto, conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 500 mL.</p>	
8	<p>123358 - Batata palha</p> <p>De primeira qualidade integra e crocante embalado em plástico resistente. Com identificação do produto, nome e endereço do fabricante data de fabricação e prazo de validade. - Registro no SSAP ou MS. Embalagem contendo até 1 Kg</p>	300kg
9	<p>156865 - Canela em pau</p> <p>Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. De acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem contendo no mínimo 100 gr.</p>	5kg
10	<p>132165 - Chá diversos sabores</p> <p>Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº276/2005. Sabores: Camomila, cidreira, erva doce e hortelã. Peso</p>	3.500und ou 35kg

1, 2, 3, 4 e 5, estabelecidos no anexo VI da Portaria nº. 269, de 17 de novembro de 1988, cujas tolerâncias, porcentagem em peso, passarão, respectivamente, para 10,00%, 20,00%, 30,00%, 40,00% e 50,00% Portaria nº 157, de 04/11/1991 - Altera a alínea 4.3.1, do subitem 4.3, do item 4, da Portaria nº 269, de 17 de novembro de 1988, publicada no Diário Oficial da União, de 22 de novembro de 1988.

Portaria nº 1, de 09/01/1989 - Aprova o roteiro e os critérios para uniformização da classificação do arroz.

Portaria nº 269, de 17/11/88 - Aprova a norma anexa, assinada pelo Secretário de Serviços Auxiliares de Comercialização e pelo Secretário Nacional de Abastecimento, a ser observada na classificação, embalagem e marcação do arroz.

Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino ("agulhinha"), tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996.

O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos brancos. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação na embalagem, em no máximo 20 minutos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o

	<p>produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.</p> <p>Embalagem primária: deve estar intacta, em sacos de polietileno resistente, hermeticamente fechado, atóxico, incolor e transparente contendo 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade máxima de 30 kg.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	
6	<p>123418 - Azeite de oliva em sachê 4ml</p> <p>Cx com no mínimo 190und</p> <p>Acidez máxima de 1%, isento de glúten. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Sachê contendo 4 ml, cx com no mínimo 190 und.</p>	50cx
7	<p>132174 - Azeite de oliva extra virgem 500ml</p> <p>Produto da prensagem a frio da Olea Europaea (oliveira), que não levem a deterioração do azeite, e que não tenham sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtragem. Acidez final não maior que 5 % ou 0,5g /100g.</p> <p>Composição: obrigatoriamente azeite de oliva ou óleo do bagaço e/ou caroço da oliva. Aspecto líquido límpido a 25 °C. Cor amarela clara ao verde.</p>	450und

	aproximado por sache 10 gr, cx com 10 und.	
11	<p>123451 - Coco ralado</p> <p>Coco ralado desidratado integral - Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS223. Não contém glúten</p> <p>coco ralado branco, puro e sem açúcar, com no mínimo 60% de gordura, cheiro característico, sem sujilidades, sem parasitos e sem larvas, de acordo</p> <p>com as NTA 02 e 29. Embalagem contendo 100 gr.</p>	12kg
12	<p>123478 - Cominho</p> <p>Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A</p> <p>rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data</p> <p>de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. Embalagem contendo no mínimo 100 gr.</p>	8kg
13	<p>37172 - Creme de leite 200g</p> <p>Devendo apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, com validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega; embalado em</p> <p>caixa cartonada, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146, de 07/03/96; e sua posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a</p> <p>Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA. Embalagem contendo 200 gr.</p>	380und
14	<p>132169 - Doce de frutas em balde</p> <p>Doce de frutas cremoso, diversos sabores. Validade de no mínimo 12 (doze) meses e data de fabricação não superior a 30 dias. Sabores: Banana, goiaba e uva.</p> <p>Balde contendo 4 a 5 kg</p>	2.400kg

15	<p>123450 - Doce de leite</p> <p>Doce de leite pastoso deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas na NTA 56. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidades estritamente necessário para a redução parcial da acidez do leite. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídio e 6% proteína. Com registro no SIF ou SISP. Embalagem contendo no máximo 1 kg.</p>	400kg
16	<p>123431 - Ervilha em conserva</p> <p>Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Lata contendo 2 Kg de peso líquida drenado.</p>	250kg
17	<p>123471 - ESSÊNCIA DE BAUNILHA, 30 ML</p> <p>Essência de baunilha, contendo água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. Embalagem contendo 30 ml.</p>	10und
18	<p>123378 - Farinha de milho BIJU/FLOCADA</p> <p>Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L), desgerminado, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados.</p> <p>O produto deve ser obtido de grãos desgerminados que foram submetidos previamente a pré-gelatinização por processo</p>	500kg

tecnológico adequado. A farinha de milho flocada pré-cozida deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa, enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gr deve fornecer, de 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:

CDLXI.Resolução RDC nº150, de 13/04/2017 – Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

CDLXII.Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

I.Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003).

CDLXIV.Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "Regulamento Técnico Para Produtos De Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos", constante do Anexo desta Resolução.

CDLXV.Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

CDLXVI.Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

CDLXVII.Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

CDLXVIII.Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas

<p>Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados”.</p> <p>CDLXIX.Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.</p> <p>CDLXX.Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico , constante do anexo desta Resolução.</p> <p>CDLXXI.Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.</p> <p>CDLXXII.Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.</p> <p>CDLXXIII.Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.</p> <p>CDLXXIV.Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.</p> <p>CDLXXV.Portaria Nº 183, de 21/03/1996 - Adota Regulamento Técnico MERCOSUL sobre seus limites máximos admissíveis no leite, amendoim e milho.</p> <p>CDLXXVI.Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.</p> <p>CDLXXVII.Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.</p> <p>Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de</p>	
--	--

<p>Fabricação. O produto deve 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. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso</p> <p>CDLXXVIII. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos.</p> <p>CDLXXIX. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.</p> <p>CDLXXX. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500 gr ou 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>	
--	--

	<p>CDLXXXI.Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 12 kg.</p> <p>CDLXXXII.Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.</p> <p>CDLXXXIII.Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p> <p>Embalagem de 500g a 1kg</p>	
19	<p>123380 - Farinha de rosca</p> <p>Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Embalagem de 500 gr.</p>	120kg
20	<p>123459 - Feijão vermelho</p> <p>Constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com decreto 6268 de 22 de novembro de 2007, instrução normativa 12, de 28 de março de 2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Embalagem de 01 kg.</p>	480kg
21	<p>7724 - Gelatina diet diversos sabores, 10 a 15g</p> <p>Gelatina para dietas com ingestão controlada de açúcar. Não é permitido conter ciclamato de sódio e sacarina sódica. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Sabores variados. Embalagem de 10 a 15 gr.</p>	1.300und

22	<p>132171 - Gelatina em pó, diversos sabores</p> <p>Composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante; aroma natural; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes</p> <p>sãos e limpos, umidade de 2% p/p; val.min 10 (dez) meses a contar da entrega acondicionado embalagem apropriada; As condições da embalagem</p> <p>deverão estar de acordo com a resolução RDC 273 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da</p> <p>entrega aos Administrativos determinados pela ANVISA. Sabores: Abacaxi, cereja, limão, morango e uva. Embalagem plástica atóxica de 1 kg.</p>	400kg
23	<p>123397 - Grão de bico</p> <p>Grãos limpos, embalados em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados.</p> <p>Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto,</p> <p>validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem de 500 gr.</p>	90kg
24	<p>23318 - Leite condensado 395g</p> <p>Acondicionado em embalagens limpas, isentas de ferrugem (quando lata), não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do</p> <p>produto até o momento do consumo. Ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de</p> <p>identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Embalagem com 395 gr.</p>	50und
25	<p>123446 - Leite de coco 200ml</p> <p>Leite de coco natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos saudáveis e maduros,</p>	

	isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, acondiciona do em garrafa de vidro apropriada contendo 200 ml, marcando fabricante, lote, data de fabricação e de validade, informações nutricionais. Embalagem de 200 ml.	30und
26	<p>123400 - Macarrão Ave Maria</p> <p>Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos em cinzas (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote; devem apresentar bom rendimento; prazo de validade mínimo de 06 meses. O produto deve estar de acordo com a Resolução nº93/MS, 31/10/2000 o qual se refere ao Regulamento técnico para a fixação de identidade e Qualidade de Massa alimentícia. Embalagem de 500 gr.</p>	100kg
27	<p>38107 - Macarrão cabelo de anjo</p> <p>Descrição do objeto: Macarrão cabelo de anjo, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, próprio para o preparo de sopas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p> <p>Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003. Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos", constante do Anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.</p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de</p>	100kg

Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".

Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico, constante do anexo desta Resolução.

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo letrinhas, para o preparo de

<p>sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve 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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>	
--	--

	<p>Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	
28	<p>123401 - Macarrão conchinha</p> <p>Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos em cinzas (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote; devem apresentar bom rendimento; prazo de validade mínimo de 06 meses. O produto deve estar de acordo com a Resolução nº93/MS, 31/10/2000 o qual se refere ao Regulamento técnico para a fixação de identidade e Qualidade de Massa alimentícia. Embalagem contendo 500 gr.</p>	250kg
29	<p>123402 - Macarrão parafuso integral</p> <p>Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos em cinzas (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote; devem apresentar bom rendimento; prazo de validade mínimo de 06 meses. O produto deve estar de acordo com a Resolução nº93/MS, 31/10/2000 o qual se refere ao Regulamento técnico para a fixação de identidade e Qualidade de Massa alimentícia. Embalagem de 500 gr.</p>	300kg
30	<p>123403 - Manjerição em folhas secas</p> <p>Em folha seca, obtido de espécies vegetais genuínos folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com a RDC nº276/2005. Embalagem contendo no mínimo 100 gr.</p>	15kg

31	<p>123462 - Milho de canjica</p> <p>Grãos de milho; grupo misturada, subgrupo despelculada, classe branco, tipo 1, provenientes da espécie Zea mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificada como canjica do grupo misturada, tipo 1, classe branca, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características físico-químicas: máximo de 13,0% de umidade, conforme a Portaria nº 109, de 24/02/1989. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, contendo 400 A 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 06 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no</p>	45kg
----	---	------

	máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	
32	82766 - Molho shoyo 900ml Molho shoyo, fermentado natural de soja e milho. Ingredientes: água, sal, soja, milho, açúcar, corante caramelo e sorbato de potássio. Prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Embalagem com 900 ml.	350und
33	123410 - Mostarda em balde Composição: vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Validade de no mínimo 12 (doze) meses, data de fabricação não superior a 30 dias. Balde com no mínimo 3 kg.	80kg
34	123432 - Noz moscada inteira, mínimo 8gr Inteira - Amêndoas da Myristica fragana Hout, inteiras, secas, desprovidas de seu envoltório. Aspecto: amêndoa ovoide, de superfície ponteadada e reticulada. Cor: castanho-clara. Cheiro: forte, aromático. Sabor: picante, fracamente amargo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo aproximadamente 8g de peso líquido. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem contendo no mínimo 8 gr.	1kg
35	63905 - Orégano em folhas secas Descrição do objeto: Orégano constituído de folhas sãs, secas e limpas. Embalagem primária: em embalagem plástica com no mínimo 50 gr. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	15kg

36	<p>123433 - Pêssego em calda lata 450g</p> <p>Pêssegos em caldas, sem caroços e cascas, em metades, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Não serão aceitas embalagens estufadas amassadas, violadas, ou com qualquer outro indício de choque mecânico ou mal acondicionamento. Não poderá conter traços de qualquer substância estranha, tais como insetos. Embalagem com no mínimo 450 gr.</p>	10und
37	<p>123434 - Pimenta do reino moída 15g</p> <p>Fruto da Piper nigrum L., com adequado estágio de maturação, fervidos edessecados. Cor: preta. Cheiro: pungente. Sabor: picante. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura.</p> <p>Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 15 gr.</p>	70und
38	<p>123468 - Polvilho azedo</p> <p>Polvilho azedo. Características sensoriais (organolépticas): pó homogêneo e viscoso. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.</p> <p>Embalagem primária: polietileno de 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e</p>	80kg

	armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 kg Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega	
39	66646 - Pudim de leite sabores Pó para pudim, sabor chocolate. Validade 12 (doze) meses, data de embalagem não superior a 30 dias. Sabores variados: baunilha, chocolate, côco e morango. Embalagem de 1 kg	400kg
40	66690 - Pudim diet diversos sabores Pó para pudim, diet, sem adição de açúcar, recomendado para dietas com restrição de açúcar. Validade 12 (doze) meses, data de embalagem não superior a 30 dias. Sabores variados: baunilha, chocolate, coco e morango. Embalagem com no mínimo 25g.	200und
41	Proteína texturizada de soja Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja, granulada, sem corante. Embalagem limpa, íntegra, resistente, transparente, de polietileno atóxico, constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Rótulo conforme exigido pela ANVISA. As unidades devem estar contidas em caixas de papelão limpas, íntegras e identificadas com as informações do produto e número de unidades por embalagem ou em plástico limpo, íntegro, resistente, transparente que permita visualização das informações dos produtos e número de unidades por embalagem e que acomode adequadamente os produtos, de modo a evitar avarias dos mesmos ou rompimento das embalagens. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g a 1000g.	300kg
42	123415 - Sagu Sagu classe pérola, tipo I, é o produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500 gr.	80kg

43	<p>Suco SEM AÇÚCAR sabores 200ml</p> <p>Néctar de fruta sem adição de açúcar, com no mínimo 30% de suco de fruta, bebida não fermentada, não alcoólica, Sabores: uva, laranja, maçã, maracujá ou abacaxi. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Embalagem primária: caixa cartonada aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração, com canudo embalado acoplado. A embalagem deverá conter capacidade de 200ml. Embalagem secundária: as embalagens secundárias deverão ser acondicionadas: Opção A: em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo no máximo 27 (vinte e sete) unidades cada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009; Instrução Normativa nº 05, de 31/03/2000 – MAPA; Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/2000, do M.A.A.; Resolução RDC nº. 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 34, de 04/10/2006 – MAPA; Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA; Decreto nº 8198, de 20/02/2014. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô para o suco de uva, cor amarelo alaranja para o suco de laranja, odor e sabor próprios de uva e da laranja. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a</p>	700und
----	---	--------

	<p>Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	
<p>44</p>	<p>23685 - Suco integral sabor uva ou laranja ou maçã 200 a 350ml</p> <p>Suco de uva tinto integral obtido da parte comestível da uva (<i>Vitis ssp.</i>) e suco integral de laranja obtido da parte comestível da laranja (<i>Citrus Sinensis</i>), bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída em água, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. DIET, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ideal para dietas com restrição de carboidrato/açúcar. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva ou laranja (100g/100g).</p> <p>Embalagem primária: Deverá ser envasado assepticamente em embalagem "tetra brick" que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração, com canudo acoplado. A embalagem deverá conter capacidade de 200ml a 350ml.</p> <p>A embalagem deverá apresentar a descrição: Diet e/ou Zero açúcar e/ou Sem adição de açúcar.</p> <p>Embalagem secundária: as embalagens secundárias deverão ser acondicionadas:</p> <p>Opção A: em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo no máximo 27 (vinte e sete) unidades cada.</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009; Instrução Normativa nº 05, de 31/03/2000 – MAPA; Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000, do M.A.A.; Resolução RDC nº. 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 34, de 04/10/2006 – MAPA; Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA; Decreto nº 8198, de 20/02/2014.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido</p>	<p>5.500und</p>

	homogêneo, cor bordô para o suco de uva, cor amarelo alaranja para o suco de laranja, odor e sabor próprios de uva e da laranja. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	
45	123417 - Vinagre em sachê cx mínima 192und Vinagre fermentado acético de álcool, água potável, corante natural INS 150a e conservador INS 224 - Acidez mínima 4%. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero do lote, quantidade do produto, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Sachê contendo 4 ml, cx com no mínimo 192 und.	70cx
46	35736 - Água de coco 200ml Concentrada reconstituída, sacarose (menos de 1% para padronização do produto e conservador INS 223) Produto envasilhado à temperatura ambiente (15 até 30°C) Reg. Prod. MAPA nºPA. Embalagem contendo 200 ml.	5.000und
47	Ameixa Fruto procedente de ameixeira, com casca vermelha. Deve ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Sem manchas ou defeitos na casca. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	600kg
48	105334 - Maracujá Fruto de tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, categoria extra, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie,	500kg

	<p>apresentando grau de maturação mínimo que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.</p>	
49	<p>118661 - Melão</p> <p>Melão amarelo sem danos à superfície e sem sujidades. Consistência firme e maturação adequada para consumo. Deve atingir grau máximo de tamanho, com peso de aproximadamente 1,0 a 1,5kg a unidade. Aroma, cor e sabor devem ser próprios da espécie. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA</p>	900kg
50	<p>119394 - Pera</p> <p>Pera, de 1ª qualidade, bem desenvolvidas com amadurecimento adequado para consumo, devem ser compactas e firmes. Deve atingir grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Isentas de sujidades, rachaduras, cortes e perfurações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.</p>	500kg
51	<p>23701 - Pêssego</p> <p>Pêssego, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.</p> <p>Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.</p>	500kg
52	<p>23385 - Abóbora paulista</p> <p>Abóbora Paulista ou Menina, tamanho médio, pesando entre 900 e 1200 gr, de 1ª qualidade, madura, uniformes, sem defeitos, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra</p>	5.000kg

	<p>ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.</p>	
53	<p>118640 - Berinjela</p> <p>Tamanho e coloração uniforme, firme e intacta sem lesões físicas ou mecânicas (rachaduras, perfurações, cortes) sem sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.</p>	2.200kg
54	<p>105336 - Gengibre</p> <p>Gengibre fresco, casca fina, de qualidade, categoria extra, apresentando grau de maturação mínimo que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades parasitas e larvas. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p>	15kg
55	<p>118643 - Mandioquinha</p> <p>Mandioquinha-salsa de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.</p>	1.100kg
56	<p>105338 - Pepino japonês</p> <p>Pepino aodai, grupo japonês subgrupo verde escuro, classe 15 tamanho aproximadamente 15 a 20 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, passado ou torto), categoria extra. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.</p>	680kg
57	<p>7675 - Pimentão verde</p> <p>Deverá estar fresco e sãos, no ponto de maturação adequado para</p>	

	<p>o consumo, sem substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isentas de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência, danos oriundos de manuseio, transporte e mecânico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.</p>	600kg
58	<p>105332 - Pimentão amarelo</p> <p>Legume in natura, tipo Pimentão, espécie amarelo, classe de aproximadamente maior que 10 e menor que 12 cm, subclasse 06, diâmetro maior que 6 e menor que 8 cm, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimado, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra, consistência firme. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, e cor da espécie e variedade, devem estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.</p>	600kg
59	<p>118665 - Pimentão vermelho</p> <p>Deverá estar fresco e são, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isentas de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência, danos oriundos de manuseio, transporte e mecânico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.</p>	600kg
60	<p>23401 - Chicória</p> <p>Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades,</p>	900und

	parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo 250gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	
61	128334 - Radite Hortaliça do tipo folha mais alongadas, estreitas, de boa qualidade apresentando tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peso mínimo 300gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	400und
62	128335 - Rúcula Rúcula fresca de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embaladas em sacos plásticos atóxico individualmente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa, peso mínimo de 120gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	1.500und
63	105337 - Alho poró Maço de alho poró, Intacto, firme, coloração verde, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Isento de sujidade, parasitas e larvas, categoria extra.	240kg
64	23378 - Agrião Fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isentam de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 120gr. Produto sujeito a verificação no ato da	1.100und

	entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	
65	128332 - Hortelã Maço industrial (quantidade generosa) contendo ramos de hortelã. Cor verde sem manchas, de boa qualidade. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas, material terroso e umidade, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peso mínimo 200gr.	300und
66	128333 - Manjerição in natura Folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 100gr.	300und
67	128331 - Coentro in natura De Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços de 500 g de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 100gr.	50und
68	128330 - Cebolinha Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 100gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	7.000und
69	128336 - Salsinha Talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, peso mínimo 100g (sem raízes). De acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 100gr	7.000und
70	128921 - Patinho em cubos 70g aproximadamente	

	<p>Carne bovina do tipo patinho, cortado em cubos, congelada, limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; no máximo 05% de sebo e gordura, pesando entre 70 gr cada cubo aproximadamente. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Percentual máximo de gordura permitido de até 05%. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega Peso: 5kg (cinco quilos) do produto por embalagem.</p>	5.000kg
71	<p>128922 - Bife coxão mole 130g aproximadamente</p> <p>Carne bovina tipo coxão mole em bifes: congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; no máximo 05% de sebo e gordura; pesando aproximadamente 130gr cada; a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 0,5%. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve</p>	6.000kg

	<p>conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Peso: 5kg (cinco quilos) do produto por embalagem.</p>	
72	<p>120518 - Carne bovina tipo tatu peça</p> <p>Carne bovina tipo Tatu em peça inteira: congelada; limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, e no máximo 5% de sebo e gordura. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 0,5%. Embalagem primária: a embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. Embalagem secundária: a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da</p>	5.000kg

	<p>empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados (temperatura entre -15 e -18 °C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas microbiológicas e microscópicas já especificadas.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	
73	<p>128925 - Fígado bovino bife</p> <p>Fígado bovino cortado em bife de primeira qualidade, limpo, congelado a -12°, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) cortado em bifés de aproximadamente 130 a 150 gramas cada. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 01 kg (um quilo) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de</p>	960kg

	validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Peso: 1kg (um quilo)do produto por embalagem.	
74	<p>13177 - Bife lombo suíno</p> <p>Bife preparado do lombo suíno, sem osso, corte cárneo suíno magro, produto de qualidade, congelada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), cortada em filé com aproximadamente 130 a 150 gramas cada. Embalagem primária: a embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999.</p> <p>Embalagem secundária: a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados (temperatura entre -15 e -18 °C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas microbiológicas e microscópicas já especificadas.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Peso: 5kg (cinco quilos)do produto por embalagem</p>	3.500kg
75	128919 - Filé de peixe Tilápia congelado	

<p>Filé de peixe do tipo Tilápia, pesando de 120 a 160g cada; Ideais para preparações grelhadas, ao molho e assada no forno. Deverão apresentar-se congelados individualmente, sem pele, escamas, espinhas e vísceras. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deverá conter materiais estranhos a sua composição e deverá estar isento de microorganismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de sabores e odores estranhos. Textura: não amolecida; Cor: livre de manchas; Aroma: fresco; Conservantes artificiais: SEM nitrito, SEM nitrato. Acondicionado de acordo com a legislação vigente: em saco plástico de polietileno, transparente e atóxico. A embalagem primária do produto deverá ser transparente com fechamento hermético inviolável de polietileno, atóxico. No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo de pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, número do lote, procedência e informação nutricional, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. Deve conter 1kg (um quilo) do produto. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita, gomada, plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulada. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e /ou deterioração. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 45 dias antes da data de entrega. Peso: 1kg (um quilo) do produto por embalagem.</p>	<p>3.800kg</p>
---	----------------

6. SOLICITAÇÃO DAS ENTREGAS, LOCAL E HORÁRIO:

6.1 As entregas dos produtos deverão ser feitas no Hospital Municipal Ruth Cardoso, localizado na Rua Angelina, S/N, no Bairro dos Municípios, Cidade de Balneário Camboriú, CEP 88337-470;

6.2 As entregas deverão ser realizadas **semanalmente no período matutino das 08:00 às 12:00**, sendo o dia exato da entrega determinado pela contratante. Em casos de emergências excepcionais, a contratada deverá atender ao pedido, sem qualquer ônus para a instituição contratante;

6.3 As quantidades a serem entregues serão determinadas via e-mail (programação semanal) pela nutricionista responsável; podendo esta ser alterada, conforme necessidade do Setor de Nutrição do HMRC; não serão aceitas quantidades extras que não tenham sido solicitadas, pois ocasionam sobras desnecessárias.

7. CONDIÇÕES DE ENTREGA E ACOMPANHAMENTO

7.1 A empresa vencedora deverá responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a ausência do transporte de materiais estranhos junto aos alimentos. Todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos devem possuir alvará sanitário emitido por órgão competente e dentro do prazo de validade. Os alimentos deverão ser entregues em **caminhão-baú, refrigerado à temperatura de -18°C (menos dezoito graus Celsius) ou inferior**, devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento. Não podem ser transportados outros tipos de alimentos junto aos produtos;

7.2 Disponibilizar nos caminhões, para todas as entregas, **balança digital** com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, **para pesagem dos produtos caso seja necessário**;

7.3. A entrega, descarga e armazenamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, devendo este respeitar o tempo de conferência do produto;

7.3 Os produtos deverão estar embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujada, abertas ou com lacres rompidos;

7.4. O fornecedor deverá assegurar que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor;

7.5. No ato das entregas, quando o produto não corresponder ao exigido, será devolvido a qualquer tempo com a notificação do problema e a contratada deverá substituir o produto conforme necessidade da unidade, em até 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para a instituição contratante;

7.6. O fornecedor deve comunicar com antecedência, qualquer eventualidade que acarrete a atrasos ou impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo HMRC. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato;

7.7. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da qualidade, quantidade, validade, respectivos prazos e consequentemente aceitação;

7.8. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da aquisição do objeto da licitação.

8. DA FISCALIZAÇÃO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste;

8.2. Para o Contrato a ser firmado em decorrência deste certame, ficam designados como **FISCAL DO CONTRATO** e **GESTOR DO CONTRATO** os servidores abaixo indicados:

8.3 .Daiane Marcon Bez Batti – *Coordenadora de Nutrição do HMRC, Portaria 27.921/2021, Telefone de Contato (47) 3169-3700.*

8.4 *Keila M.Ramos Luz – Diretora de Serviços de Apoio do HMRC ,Portaria 27.237/2020, Telefone de Contato (47)3169-3700.*

9. DO PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, após a apresentação de nota fiscal pela CONTRATADA e atesto do Setor competente, e em conformidade com a legislação vigente;

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Entregar na quantidade, qualidade, local e prazos especificados neste Termo de Referência;

10.2 Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;

10.3 Manter em estoque um mínimo necessário à execução do objeto do contrato;

10.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento dos itens inadequados ou desconformes com as especificações;

10.5 Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros;

10.6 Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE sobre qualquer anormalidade que possa afetar a execução do contrato;

10.7 Atender prontamente qualquer reclamação, exigência ou observação realizada pela CONTRATANTE;

10.8 Embalagens sem rótulos não serão aceitas.

11 . OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1 Responsabilizar-se pela solicitação em tempo hábil, da quantidade, qualidade e condições dos alimentos a serem fornecidos;

11.2 Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos alimentos e efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

11.3 Rejeitar no todo ou em parte os alimentos fornecidos em desacordo com as exigências em Lei e neste Termo de Referência;

11.4 Notificar por escrito à contratada ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento fixando prazo para a sua correção;

11.5 Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus serviços;

11.6 Notificar a contratada por escrito da aplicação de eventuais penalidades, garantindo o contraditório e ampla defesa, conforme previsto na Lei nº 8.666/93;

- 11.7 Não permitir que outrem execute os serviços objeto do presente processo a que se obrigou a Contratada;
- 11.8 Efetuar o recebimento dos alimentos somente após a verificação e devida conferência do objeto analisando se o mesmo atende às especificações e exigências;
- 11.9 Efetuar o pagamento no prazo descrito neste Termo de Referência.




FRANCIELE GARCIA

Setor de Compras – HMRC



MIKAELLY BASTOS DOS SANTOS ORSI
Diretora ADM./Financeiro – HMRC

OMAR MOHAMAD ALI TOMALIH
Secretário de Saúde e Saneamento



Syntia Sorgato
Dir. Geral de Gestão Hospitalar
Portaria nº 27.545/2021

TERMO DE APROVAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto da licitação: Aquisição de gêneros alimentícios.

CONSIDERANDO que o Termo de Referência e os demais documentos que o instruem contêm todos os elementos e cláusulas fundamentais para a contratação em epígrafe, satisfazendo aos pressupostos legais de admissão previstos nos diplomas legais aplicáveis ao caso, **APROVO** o Termo de Referência e os documentos que o instruem, por entender que eles cumprem todos os requisitos necessários para a contratação e estão de acordo com a legislação de regência, nos termos do art. 16, inciso II, do Decreto Municipal nº 10.540/2021 e do art. 14, inciso II, do Decreto Federal nº 10.024/2019.

Balneário Camboriú, 23 de maio de 2023.


OMAR MOHAMAD ALI TOMALIJ
Secretário de Saúde e Saneamento

Syntia Sorgato
Dir. Geral de Gestão Hospitalar
Portaria nº 27.545/2021