PROCESSO SELETIVO Nº 017/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2022

DADOS GERAIS

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento futuro, parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios não perecíveis para atender as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constantes neste instrumento convocatório.

CREDENCIAMENTO: 27/06/2022, às 09:00hs, no auditório do CEASA-PE/O.S., situado no 2º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP:50.790-900.

SESSÃO PÚBLICA: 27/06/2022, às 09:10hs, no auditório do CEASA-PE/O.S., situado no 2º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP:50.790-900.

COORDENAÇÃO DO PROCESSO

PREGOEIRO: Fernando Antônio Ramos Alves

TELEFONE: (81) 3035-8039	**FAX:** (81) 3035-8039

ENDEREÇO: BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário local (Recife/PE).

PROCESSO SELETIVO - CPS N° 017/2022
PREGÃO PRESENCIAL N° 006/2022

Portaria nº 021/2020 de 10 de setembro de 2020

O **CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S.**, através de seu Pregoeiro Público, **FERNANDO ANTÔNIO RAMOS ALVES**, instituído pela Portaria nº. 021/2020, de 10 de setembro de 2020, torna público aos interessados, que, **às 09:00 horas do dia 27 de Junho de 2022**, realizará a licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, cujo objeto é a Contratação de empresa para fornecimento futuro, parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios não perecíveis para atender as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constantes neste instrumento convocatório. O procedimento seletivo obedecerá ao disposto no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S.**, com alterações posteriores e demais normas regulamentares aplicáveis subsidiariamente a espécie.

1. – DO EDITAL, OBJETO, DATA, HORARIO E LOCAL DA LICITAÇÃO

1.1. O Edital poderá ser adquirido, segunda à quinta nos seguintes horários: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00 hrs e/ou sexta no seguinte horário: 07:00 às 13:00, na sala da Comissão Permanente de Seleção – CPS do CEASA-PE/O.S., situada no 1º andar do Centro Administrativo, localizada na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900, juntamente com **carimbo CNPJ**, onde também serão fornecidas informações aos interessados.

1.2. Contratação de empresa para fornecimento futuro, parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios não perecíveis para atender as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constantes neste instrumento convocatório.

1.3. Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos da seguinte forma:

1.3.1. Do **Item 01 ao 29 - (Disputa Ampla)** - destinados à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital e do termo de referência, sem restrição de participação acerca do enquadramento das empresas, porém, garantido o tratamento diferenciado em caso de empate ficto para as empresas enquadradas como ME, EPP ou MEI, em atendimento às Leis Complementares nº 123/2006 e nº 147/2014;

ITEM	PRODUTOS NÃO PERECIVEIS	UND.	QUANT. ESTIMADA P/12 MESES	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO ANUAL
01	**Açúcar** - obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99.8% p/p admitindo a umidade max. de 0,04% p/p, sem fermentação, isento de sujidades,parasitas, isentos de larvas, mate terrosos e detritos animais ou vegetais,acondicionado em saco plástico, atóxico c/ peso liquido de 1kg e embalagem secundaria com 30Kg.	Kg	811.954	4,60	3.734.988,40
02	**Adoçante dietético** - composto de aspartame líquido, acondicionado em caixa contendo 12 frascos de 100ml ou 200ml cada.	Litro	300	59,33	17.799,00
03	**Alho processado** - branco (pasta), embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente cada embalagem de 01 a 03kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades,parasitas e larvas	Kg	31.816	16,01	509.374,16

04	**Ameixa com caroço (fruta seca)** - aspecto de frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas, cor cheiro e sabores próprios, unidade máximo 25% p/p. A embalagem primária do produto deverá ser plástica resistente ou aluminizada, própria para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido drenado de no mínimo 250 grs (duzentos e cinquenta gramas).	Kg	155	44,52	6.900,60
05	**Amido de milho** - produto amilaceo extraído do milho, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades,parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico impermeável, apresentando peso líquido de 500g a 1kg, reembalado em apropriado.	Kg	51.456	17,85	918.489,60
06	**Arroz - parbolizado**, tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 01 kg- fardo c/30.	Kg	954.198	5,64	5.381.676,72
07	**Aveia - Integral**, Em flocos, Isenta de sujidades,parasitas e larvas, Admitindo umidade maxima de 15% por peso, Acondicionada em caixa de papelao com 200g, Embalada em apropriado,	Kg	18.976	23,71	449.920,96
08	**Biscoito doce sem recheio** - Tipo maizena, Composição básica farinha de trigo,gorduravegetal,sal, Acucar e outras substancias permitidas, Acondicionado em filme bopp,caixa com 40 pacotes, Pesando 400 gramas cada.	Kg	3.539	17,61	62.321,79
09	**Biscoito com sal** - Tipo cream cracker, Composicao básica aromatizado artificialmente, farimha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, c/ gluten, Extrato de malte e fermento biologico, Acondicionado em em pacotes, 400 gramas cada.	Kg	5.481	14,33	78.542,73
10	**Café** - devendo conter ate 30% grãos conillon,20% pretos/verdes/ardidos, isento de grãos pretos-verdes ou fermentados graoscrus,sãos e limpos, na cor castanho claro a moderado escuro,s/amargor em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio,isento de gosto riozona, qualidade global mínimo aceitável maior que 3,5 pontos na escala sensorial de zero a dez, contendo impurezas maximo de 1%,outros produtos 0% e umidade ate 5%, acondicionado em embalagem almofada(sem vacuo), contendo 250g, com selo abic.	Kg	150.401	35,79	5.382.851,79
11	**Colorífico** - em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico, resistente e 34.728,00hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, peso 100g.	Kg	49.795	11,48	571.646,60
12	**Tempero Misto com Cominho** – normal, moído, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico, peso 100g.	Kg	31.226	12,54	391.574,04
13	**Extrato de tomate** - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele,sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em caixa cartonada, c/ peso liquido de 1 à 2kg.	Kg	45.305	7,94	359.721,70
14	**Farinha de mandioca** - torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg e fardo com 30kg.	Kg	479.514	5,33	2.555.809,62
15	**Farinha de trigo** - especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de sem fermento, acondicionado em embalagem com sacos de 25 a 50 kg	Kg	2.083.193	7,02	14.624.014,86
16	**Feijão - carioca**, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso,sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg em fardos de 30kg	Kg	356.084	10,79	3.842.146,36

17	**Feijão - macassar**, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso,sujidades isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg e em fardos de 30kg	Kg	284.348	8,96	2.547.758,08
18	**Feijão - preto**, tipo 1, novo, 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 de 1kg e em fardos de 30kg	Kg	146.865	9,82	1.442.214,30
19	**Fermento biológico** - tipo granulado seco instantâneo, composto de saccharornyces cerevisias, agente de reidratação, acondicionado em embalagem apropriada c/ peso liquido de 500grs à 1kg.	Kg	19.724	44,47	877.126,28
20	**Fubá de milho** - para o preparo de mungunzá, com grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranco, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico com 500g.	Kg	50.074	4,97	248.867,78
21	**Fubá pré cozido** - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sãos, limpos, degerminados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades,parasitos e larvas, bem como de umidades,fermentações ou ranço, embalado em saco de polietileno atóxico de 500g.	Kg	376.335	4,37	1.644.583,95
22	**Leite de coco** - natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem adequada de 500ml.	L	51.051	14,07	718.287,57
23	**Leite em pó integral** – obtido por desidratação do leite da vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humanam mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral (maior ou igual a 26,0%) de matéria gorda, embalado em pacote aluminizado. pct 200g	Kg	158.670	35,85	5.688.319,50
24	**Margarina vegetal** - com sal, composto de 80% de gordura e leite (lipideos), Podendo conter vitamina e outras substancias permi tidas, Com aspecto cor, cheiro e sabor proprio, Acondicionado em balde contendo 15 kg.	Kg	101.876	15,14	1.542.402,64
25	**Massa alimentícia espaguete** - tipo seca para macarronada, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial,isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas,admitindo umidade máxima 13%, SEM OVOS, acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico com 500g e embalagem secundaria de 10kg.	Kg	349.813	7,17	2.508.159,21
26	**Melhorador tripla ação para panificação** - Em pasta, composto de amido, estabilizante polisorbato 80, Estearoil-2-lactil de sodio, acidoascorbico, enzima alfa amilase, Devendo o produto obedecer a proporcao de 0,5% p/pemrelacao a farinha., Acondicionado em embalagem apropriada de 4kg.	Kg	15.349	35,89	550.875,61
27	**Óleo comestível - de soja**, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substancias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, embalado em caixa de papelão reforçado.	L	80.909	14,26	1.153.762,34
28	**Sal - refinado**, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e embalagem secundaria 30kg.	Kg	140.656	1,71	240.521,76
29	**Vinagre - de álcool**, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, livre de sujidades, material terroso, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 500ml, tampa inviolável hermeticamente fechado.	L	34.339	3,31	113.662,09
				VALOR ESTIMADO TOTAL DO CERTAME R$	**58.164.320,04**

1.4 Os preços finais unitários e totais propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar os preços unitários e totais estimados pelo CEASA-PE/O.S., sob pena de desclassificação da proposta.

1.5. A licitação realizar-se-á no **dia 27 de Junho de 2022, às 09:00 horas,** no auditório do CEASA-PE/O.S., situado no 2º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº550, bairro do curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900, onde os interessados farão a entrega dos envelopes de **PROPOSTA DE PREÇOS** e de sua **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** ao pregoeiro/equipe de apoio que estará reunida para esta finalidade.

1.6. Cronograma do Certame:
Recebimento das Propostas Até: 27/06/2022 às 09:00 horas.
Abertura das Propostas: 27/06/2022 às 09:10 horas.
Início da Sessão de Disputa de Preços: 27/06/2022 às 09:15 horas.

1.7. Coordenação do Processo
Pregoeiro: Fernando Antônio Ramos Alves
Fone: (81) 3035-8039

2. – DO VALOR ESTIMADO

2.1. – Para estimativa do valor a ser contratado foram obtidas cotações estimativas de custos, cujo valor total, considerando a média das cotações de preços será de **R$ 58.164.320,04 (cinquenta e oito milhões cento e sessenta e quatro mil trezentos e vinte reais e quatro centavos).**

2.2. - Os lances propostos inicialmente (propostas iniciais) que estiverem com valor global superior ao limite estabelecido por este Edital ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato proposto, condições estas necessariamente especificadas neste certame, serão automaticamente desclassificados (critério de julgamento).

2.2.1. - Para os efeitos do disposto no subitem 2.2 deste Edital, consideram-se manifestamente inexequíveis, as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:

a) média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela administração do CEASA-PE/OS.

b) valor orçado pelo CEASA-PE/O.S.

2.2.2. - Dos licitantes classificados na forma do subitem 2.2. cujo valor global da proposta for inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem as alíneas "a" e "b", será exigida, para a assinatura do contrato, prestação de garantia adicional, igual a diferença entre o valor resultante do subitem anterior e o valor da correspondente proposta.

2.2.3. - Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a CPS poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas referidas neste dispositivo.

3. – DOS ANEXOS

Integram o presente edital, os seguintes anexos:

a) **ANEXO I –** TERMO DE REFERÊNCIA;
b) **ANEXO II –** DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO;
c) **ANEXO III –** DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE;
d) **ANEXO IV –** DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
e) **ANEXO V -** DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;
f) **ANEXO VI** – MODELO DA CARTA DE CREDENCIAMENTO;
g) **ANEXO VII** - MINUTA DO CONTRATO;

4. – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A dotação orçamentária para aquisição dos gêneros alimentícios será por meio dos Recursos do Contrato de Gestão de nº 001/2016, celebrado entre o Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Justiça e Direitos humanos – SJDH, Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES e este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S. ou outro que venha a substituí-lo conforme classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022.

5. – DA PUBLICIDADE

O aviso deste Pregão será publicado na forma estabelecida no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S.**.

6. – DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

6.1. – Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas de preços, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão, sob pena de decadência do direito de impugnação.
6.2. – As impugnações e/ou os pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados pregoeiro do CEASA-PE/O.S., situado no 1º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900, de segunda a quinta-feira no horário das 08:00 às 16:00 horas, e na sexta de 08:00 às 13:00.
6.3. – Decairá do direito de impugnar os termos deste Pregão o proponente que o tendo aceito sem objeção, venha, após o período contido no subitem 6.1 deste Edital, a apresentar falhas ou irregularidades que o viciem.

7. – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

7.1. - Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente estabelecidas no País (BRASIL), cujo objeto social expresso no **ESTATUTO** ou **CONTRATO SOCIAL** ou instrumento correlato especifique atividade pertinente e compatível com o objeto desta convocatória, que satisfaça integralmente as condições e exigências contidas neste documento e seus anexos, e que manifestarem interesse até a data e hora estabelecidas para abertura do certame.
7.2. Não poderão participar de qualquer fase deste processo, interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

a) Estejam constituídos sob a forma de consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição;

b) Estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária imposta pelo Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S.; ou ainda, penalidade imposta por qualquer órgão da Administração Pública, motivada por recusa para celebração de

contrato durante o prazo de validade da proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida em certame licitatório, ensejar o retardamento da execução contratual, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

c) Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

d) Tenham objeto social incompatível com o objeto licitado;

e) Empresas estrangeiras que não funcionem no país;

f) Empresas cujos diretores, sócios, responsáveis ou empregados, haja algum dirigente ou funcionário deste Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S.;

g) Duas ou mais empresas com participação societária entre si;

h) Empresa que não estiver atuando no ramo do objeto licitado; e,

i) Quaisquer interessados que porventura sejam funcionários ou dirigentes do CEASA-PEO.S. ou responsável pela licitação.

7.3. DA VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO DO CONSÓRCIO

7.3.1. Não será admitida a participação de pessoas jurídicas que estejam reunidas em consórcio, em qualquer que seja sua forma de constituição;

7.3.2. No que se refere à vedação de consórcio, cabe mencionar que se trata de faculdade do CEASA-PE/O.S., uma vez que o objeto em si é prestado por várias empresas do ramo, sendo desnecessária a formação de consórcio para o cumprimento das obrigações do fornecimento. Tal vedação só se tornaria restritiva, se o objeto trouxesse situações factuais, econômicas, de mercado, etc, o que não é o caso do objeto deste processo.

7.3.3. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento seletivo não limitará a competitividade, pois o objeto do presente procedimento seletivo consiste na contratação de fornecimento comum, não sendo apropriada a exigência de formação de consórcio para essa finalidade. Além disso, existe grande quantidade de empresas nacionais do ramo que conseguem realizar a entrega e garantia do objeto do presente procedimento seletivo sem a necessidade de formar consórcio.

7.3.4. Ressaltamos ainda que, não há complexidade na contratação que torne restrito o universo de possíveis licitantes, também não há qualificação técnica que justifique a união de várias empresas para o cumprimento das exigências, restando claro que tal medida não representaria ampliação da competitividade.

8. – DA REPRESENTAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

8.1. – No local, data e hora indicadas no preâmbulo deste edital e na presença do Pregoeiro, será realizado o credenciamento do interessado ou de seu representante legal. Para tanto, **OBRIGATORIAMENTE**, será necessária a apresentação dos seguintes documentos:

a) Tratando-se de sociedade comercial, ato constitutivo, **ESTATUTO** ou **CONTRATO SOCIAL** em vigor com todas as suas alterações ou ato constitutivo consolidado, devidamente registrado. No caso de sociedades por ações, tais documentos deverão ser acompanhados da Ata de Eleição de seus Administradores;

b) Tratando-se de sociedades civis, ato constitutivo com todas as suas alterações e sua inscrição, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

c) Tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira, decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

d) Tratando-se de empresa individual, o registro comercial;

e) Procuração particular ou carta de credenciamento, estabelecendo poderes para representar o licitante, expressamente quanto à formulação de propostas e à prática de todos os demais atos inerentes ao procedimento seletivo, **inclusive o poder de interposição de recursos**, acompanhado, conforme o caso, de um dos documentos citados nas alíneas "a" a "d" acima, para fins de confirmação de poderes para subscrevê-la.

8.2. – O representante legal e/ou procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

8.3. – O representante da licitante presente à sessão deverá entregar ao Pregoeiro os documentos de credenciamento juntamente com o respectivo documento de identificação conforme o item 8.2 e, em separado os envelopes **"Proposta Comercial"** e **"Documentação de Habilitação"**;

8.4. – Os documentos necessários ao credenciamento, os quais farão parte do processo seletivo, poderão ser apresentados em original ou cópia, neste caso, devidamente autenticados **pelo pregoeiro e equipe de apoio do CEASA-PE/O.S., no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas antes do certame, observados sempre os respectivos prazos de validade**;

8.5. – A cada licitante que participar do certame **será permitido somente um representante para se manifestar em nome do representado,** desde que autorizado por documento de habilitação legal, vedada à participação de qualquer interessado representando mais de um licitante;

8.6. – A não apresentação ou incorreção de qualquer documento de credenciamento, bem assim o não comparecimento do interessado ou de seu representante legal à sessão, acarretará na preclusão do direito de ofertar lances, manifestar intenção de interposição de recurso ou praticar demais atos pertinentes ao certame. Será considerada como única oferta a constante na Proposta de Preços (envelope 1).

8.7. – A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

8.7.1. Empresas optantes pelo Sistema Simples de Tributação:

a) comprovante de opção pelo Simples obtido através do *site* da Secretaria da receita Federal, *http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/simples/simples.htm*;

b) declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do Artigo 3º da LC 123/06.

8.8. Os documentos relacionados nos subitens 8.7, para efeito de comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, poderão ser substituídos pela certidão expedida pela Junta Comercial, nos termos da Instrução Normativa do DNRC nº 103, publicado no D.O do dia 22/05/2007.

8.9. Os licitantes deverão apresentar declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, podendo utilizar como modelo o estabelecido no **Item 03** - **ANEXO II e ANEXO IV** deste edital, as referidas declarações deverão ser apresentadas fora dos envelopes de Proposta de Preços e de Documentos de Habilitação. **O licitante credenciado na forma do item 8 poderá elaborar as referidas declarações no início da sessão**.

8.10. Para fins de participação da **Disputa Ampla**, os licitantes enquadrados na condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, que pretender utilizar-se das prerrogativas asseguradas pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar declaração de que atendem aos requisitos dos artigos 3º e 18-A da Lei mencionada;

8.11 A ausência da informação prevista no item anterior não impedirá a participação da microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual na **Disputa Ampla** do processo licitatório, porém será considerada como desistência da empresa do exercício das referidas prerrogativas.

8.12. Os licitantes deverão declarar a condição de Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedores Individuais – MEI, como condição para o exercício do benefício à referida disputa.

9. – DA PROPOSTA DE PREÇO

9.1. – A "Proposta de Preço" deverá ser apresentada em envelope lacrado e opaco, tendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01: PROPOSTA DE PREÇOS

Razão social da empresa, endereço, CNPJ, CEP, fone/fax (Dispensado se o envelope for timbrado).
Ao
Pregoeiro da Comissão Permanente de Seleção do CEASA-PE/O.S.
PROCESSO SELETIVO Nº 017/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2022
Recife, 27 de Junho de 2022.

9.2. – Deverá, necessariamente, atender aos seguintes requisitos:

9.2.1. Ser datilografada ou impressa através de editoração eletrônica de texto em papel timbrado, escrita em português, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo razão social, CNPJ, telefone, fax, e-mail (se houver) e endereço do licitante.

9.2.2. **Conter declaração de que os preços apresentados compreendem todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como: impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, logística, despesas de deslocamento, fretes, seguros, entre outros**;
9.2.3. Estar datada e assinada, bem como rubricada nas demais folhas, pelo representante legal da empresa.

9.2.4. Conter as especificações claras e detalhadas do objeto licitado (conforme disposto no Termo de Referência, Anexo I), não sendo aceitas opções para o objeto desta licitação.

9.2.5. **Conter prazo de validade da proposta, nunca inferior a 90 (noventa) dias, contados da data do seu recebimento**;

9.2.6. Conter, discriminados na moeda nacional vigente em algarismos com no máximo três casas decimais (Ex.: R$ 5,333) **o preço total da proposta, constando o valor unitário e o total por item, devendo prevalecer, no caso de dissenso, o valor unitário sobre o valor total**; o qual deverá estar em conformidade com os praticados no mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custo financeiro, bem como compreendendo todas as despesas incidentes sobre o **objeto licitado**, tais como impostos, seguros, taxas e etc., e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

9.2.7. Conter as especificações detalhadas dos produtos ofertados, consoante exigências do edital;

9.3. Não serão admitidos nem aceitos, produtos com especificações divergente do solicitado neste edital e anexos;

9.4. - A apresentação da Proposta de Preços implicará plena aceitação por parte da licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

9.5. - O pregoeiro poderá proceder, em qualquer fase da licitação, diligência para verificar o funcionamento e compatibilidade da solução oferecida com os requisitos especificados no Anexo I deste Edital.

10 – DA HABILITAÇÃO

10.1. – A documentação relativa à **HABILITAÇÃO** deverá ser apresentada em envelope lacrado e opaco, tendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 02: DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO Razão social da empresa, endereço, CNPJ, CEP, fone/fax (Dispensado se o envelope for timbrado). Ao Pregoeiro da Comissão Permanente de Seleção do CEASA-PE/O.S. PROCESSO SELETIVO Nº 017/2022 PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2022 Recife, 27 de Junho de 2022.

10.2. Todos os documentos exigidos no ENVELOPE nº 2, poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, ou ainda, publicação em órgão de imprensa oficial, desde que devidamente autenticados **pelo pregoeiro e equipe de apoio em até 24 (vinte e quatro) horas anteriores à sessão de abertura da Proposta de Preço.**

10.3. Para habilitação ao presente certame, deverá ser apresentado os seguintes documentos:

10.3.1. **RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

a) Cédula de Identidade;

b) Prova de Registro na Junta Comercial ou repartição correspondente, no caso de firma individual.

c) Prova de registro na Junta Comercial ou repartição correspondente, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor em se tratando de sociedades comerciais, acompanhada da comprovação da eleição dos seus administradores, no caso de sociedade por ações.

d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da investidura da diretoria em exercício.

e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, acompanhado do ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim exigir.

f) Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, conforme **Anexo III do Edital**.

g) Declaração de "Cumprimento da Legislação Trabalhista de Menores" (Art. 7°, Inciso XXXIII da Constituição Federal), conforme modelo disponível no **Anexo V do Edital**.

10.3.2. **RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - **CNPJ**;

b) Certificado atualizado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**;

c) Certidão de Regularidade Fiscal para com a **Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, ou outro equivalente, na forma da lei;

d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante;

e) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de Certidão Negativa - **CNDT**, nos termos Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2013, que acrescentou o Título VII-A à Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

f) Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, efetuada mediante apresentação de **Certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional - PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU por elas administrados, inclusive em relação à dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, nos termos da Portaria MF nº 358/2014**;

OBS: Nos termos do arts. 205 e 206 do Código Tributário Nacional, serão admitidas para efeito de comprovação da regularidade fiscal, certidão positiva com efeito de negativa ou outra equivalente na forma da lei.

g) As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de Regularidade Fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

g.1.) Havendo alguma restrição na comprovação da Regularidade Fiscal, será assegurado, às ***MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE***, **o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da Comissão Permanente de Seleção do CEASA-PE/O.S., para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais Certidões Negativas ou Positivas, com efeito de Certidão Negativa.

g.2.) A não-regularização da documentação, no prazo previsto na alínea anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento convocatório, sendo facultado ao CEASA-PE/O.S. convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

h) Será considerada como válida pelo **prazo de 90 (noventa) dias**, contado da data da respectiva emissão, a **Certidão que não apresentar prazo de validade**, exceto se houver previsão de prazo diverso estabelecido em lei ou por dispositivo do órgão emissor do documento, devendo a licitante apresentar juntamente com a certidão a cópia da referida legislação ou dispositivo.

i) A falta de veracidade de qualquer das informações prestadas pela licitante implicará no indeferimento de sua habilitação, independentemente das sanções cabíveis.

j) A documentação para habilitação deverá ser apresentada, preferencialmente, na ordem indicada por este Edital.

10.3.3. **QUANTO À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA**:

a) **Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial** expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede da pessoa jurídica, dentro de um prazo máximo de 90 (noventa) dias anteriores à sessão pública, ***INCLUSIVE***, **Processos Eletrônicos (PJ-e) com prazo de validade constante no documento** (Está certidão somente é exigível quando a certidão negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial do Estado da sede da licitante contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos). No caso de empresas em recuperação judicial que já tenham dito plano de recuperação homologado em juízo, certidão emitida pela instância judicial competente que certifique que a licitante está apta econômica e financeiramente a participar do procedimento licitatório.

10.3.4. **QUANTO À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**:

a) Atestado(s), Certidão(ões) ou Declaração(ões) de Capacidade Técnica, expedido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa licitante desempenhou ou desempenha atividades pertinentes e compatíveis em características, indicando os produtos e quantitativos fornecidos local, prazos finais de execução e outros dados característicos relacionados aos fornecimentos;

b) O(s) Atestado(s), Certidão(ões) ou Declaração(ões) de Capacidade Técnica deverá(ao) ser apresentado(s) em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, assinado(s) por autoridade ou representante de quem o(s) expediu.

SE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO NÃO ESTIVER COMPLETA E CORRETA OU CONTRARIAR QUALQUER DISPOSITIVO DESTE EDITAL E SEUS ANEXOS, O PREGOEIRO CONSIDERARÁ O PROPONENTE INABILITADO.

11. – DO PROCEDIMENTO

11.1. – No dia, hora e local designado no preâmbulo deste instrumento convocatório, será aberta a sessão, quando os interessados ou seus representantes legais, entregarão ao Pregoeiro os documentos de credenciamento juntamente com a cédula de identidade ou equivalente, os envelopes “Proposta de Preço” e “Documentação de Habilitação”.

11.1.1. – Depois da hora marcada, nenhum documento ou proposta será recebido pelo Pregoeiro, pelo que se recomenda a todos os interessados em participar da licitação que estejam no local designado 15 (quinze) minutos antes do horário previsto para o recebimento dos envelopes.

11.2. – Proceder-se-á à análise dos documentos pertinentes e consequentes credenciamento dos interessados, se for o caso.

11.3. – Após o credenciamento o Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e verificará a conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório.

11.3.1. – A(s) proposta(s) que não atender(em) aos requisitos será(ão) desclassificada(s). Estarão classificadas todas as propostas que atendam as especificações do edital; e, aptas a participar da fase de lances verbais apenas as propostas selecionadas, isto é, as qualificadas para dar lances.

11.3.2. – A proposta de valor mais baixo e as propostas de preços até 10% (dez por cento) superiores àquela estarão qualificadas para dar lances, isto é, poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

11.3.3. – Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecerão novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

11.3.4. – Havendo empate(s) na condição prevista no subitem 11.3.3 que ultrapasse(m) o quantitativo máximo de 3 (três) propostas, todas estas propostas serão selecionadas / qualificadas para a fase de lances.

11.3.5. – Conforme previsão do art. 44 da LC n° 123/06 (Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte), será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

11.3.5.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

11.3.5.2. Ocorrendo o empate, proceder-se-á na forma descrita no art. 45 da LC n° 123/06, que dispõe que a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

11.3.5.3. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma antes descrita, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese acima (propostas de preços apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que sejam até 5% superior ao melhor preço), na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

11.3.5.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem neste intervalo, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.3.5.5. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta de preços originalmente vencedora do certame.

11.3.5.6. O disposto no art. 45 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta de preços no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

11.3.6. – Conforme previsão dos arts. 42 e 43 da LC n° 123/06 (Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte), a comprovação de regularidade fiscal das Microempresas e

Empresas de Pequeno Porte somente será exigida para efeito de assinatura do **CONTRATO**, devendo apresentar toda a documentação exigida para efeito desta comprovação, mesmo que apresente alguma restrição.

11.4. – O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados / qualificados para lances, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta de preços classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

11.4.1. – Na hipótese de duas ou mais propostas de preços classificadas / qualificadas para lances que apresentarem preços iguais, o Pregoeiro decidirá, na ocasião, mediante sorteio, a sequência de realização dos lances.

11.4.2. – A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.

11.4.3. – Cada lance deverá importar numa redução mínima do valor de R$ 1,00 (Um Real), relativamente ao menor preço total do objeto já ofertado.

11.4.4. – Dos lances ofertados não caberá retratação.

11.5. – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço por ele apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

11.6. – Caso não se realize lance verbal, será verificado a conformidade entre a proposta de preços escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

11.8. – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

11.9. – Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas de preços, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao valor, decidindo motivadamente a respeito.

11.10. - No julgamento das propostas de preços e dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá, a seu critério, sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação, podendo, inclusive, emitir em tempo real, durante a sessão pública, eventuais certidões disponíveis na internet (ex: regularidade fiscal, trabalhista e falência e concordata), que porventura, se façam necessárias, primando pelo princípio do formalismo moderado, uma vez que o objetivo final do certame é garantir a economicidade da contratação, preservados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência;

11.11. – Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

11.12. – Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital e seus anexos, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

11.13. – Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.

11.14. – Nas situações anteriores, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

11.15. – O Pregoeiro manterá em seu poder todas as propostas de preços apresentadas e os envelopes “Documentação de Habilitação” de todos licitantes.

> 11.15.1. – Após a assinatura do Termo de **CONTRATO**, o(s) licitante(s) poderá (o) retirar os envelopes de documentos de habilitação, no prazo de 30 (trinta) dias, sob pena de inutilização dos mesmos.

11.16. – Lavrar-se-á ata circunstanciada da Sessão Pública, que será assinada pelo Pregoeiro e equipe de apoio, por todos os licitantes presentes e, facultativamente, pelos membros da equipe de apoio.

11.17. - **A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do Pregoeiro;**

11.18. - A proposta final deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou impressa por qualquer processo eletromecânico, eletrônico ou manuscrito (quando fornecido nesta forma), perfeitamente legível, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

11.19. - A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do **CONTRATO** e aplicação de eventual sanção à **CONTRATADA**, se for o caso;

12 – DOS RECURSOS

12.1. – Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

12.2. – Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntar memoriais no prazo de 2 (dois) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

12.3. – Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

12.4. – Os recursos contra decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

12.5. – O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.6. – Os recursos deverão ser endereçados ao Pregoeiro.

12.7. – O prazo de impugnação do edital será de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas.

13. – DA ACEITABILIDADE, DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DA ADJUDICAÇÃO

13.1. – Esta licitação submete-se ao tipo **Menor Preço por Item**, sendo processada e julgada em estrita observância ao disposto no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S..

13.2. – Será considerada mais vantajosa para o CEASA-PE/O.S. e, consequentemente, classificada em primeiro lugar, a proposta de preços que, satisfazendo a todas as exigências e condições estabelecidas neste edital, apresente o menor preço e que o mesmo encontre-se igual, inferior ou na margem aceitável do preço de referência.

13.3. – Na hipótese de não haver lances e verificada absoluta igualdade de preços entre duas ou mais propostas classificadas em 1º (primeiro) lugar, o Pregoeiro procederá ao desempate, mediante sorteio na presença de todos os participantes.

13.4. – A adjudicação do objeto licitado deverá ser feita à empresa classificada em primeiro lugar.

14. – DO CONTRATO

14.1 – Homologado o resultado desta Licitação, a Assessoria de Apoio Jurídico do CEASA-PE/O.S., poderá convocar imediatamente a(s) empresa(s) vencedora(s) para a assinatura do Termo Contratual, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data da comunicação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo de outras sanções cabíveis;

> 14.1.1. – O prazo para a assinatura do Termo Contratual poderá ser prorrogado uma vez, desde que requerido por escrito, no transcurso do lapso temporal de que trata o subitem anterior, e em face de justificativa aceita pela Assessoria Jurídica do CEASA-PE/O.S..

14.2 – A recusa injustificada da(s) empresa(s) em assinar o Instrumento Contratual dentro do prazo estabelecido pela Assessoria Jurídica do CEASA-PE/O.S. caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a(s) às penalidades legalmente estabelecidas.

14.3 – Na hipótese do item anterior, o CEASA-PE/O.S., poderá convocar os licitantes remanescentes observados a ordem de classificação, para assinatura do **CONTRATO**, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

14.4 – A vigência do **CONTRATO** será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do **CONTRATO**, podendo ser prorrogado mediante formalização de Termo Aditivo, conforme previsto no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S..

15. – DO RECEBIMENTO

15.1. – O objeto desta licitação será recebido pelo **Núcleo de Gestão de Contratos - SERES** do **CONTRATANTE**, o qual será responsável pelos atestos das respectivas notas fiscais/faturas.

16. – DA FISCALIZAÇÃO

16.1. – A fiscalização e a gestão do **CONTRATO** ficarão a cargo de funcionários distintos designados pela Diretoria do **CONTRATANTE** que deverão acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade da prestação dos serviços;

> 16.1.1 - Fica estabelecido que a fiscalização dos produtos e sua qualidade, bem como, pelas perfeitas condições de Consumo o Sr. **BRUNO HENRIQUE SILVA ARAÚJO**, Gerente do Núcleo de Gestão de Contratos-SERES do CEASA-PE/O.S.;

16.1.2. – A gestão do **CONTRATO** a ser firmado ficará sob a responsabilidade do ocupante do cargo de Diretor de Programas Especiais do CEASA-PE/O.S.

16.2. – Após a assinatura do termo contratual, deverão ser fornecidos aos respectivos titulares, responsáveis pela fiscalização e gestão dos fornecimentos dos produtos, todos os elementos necessários ao cumprimento de sua obrigação, e quando tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da **CONTRATADA**, deverá de imediato comunicar por escrito ao Diretor Presidente do **CONTRATANTE**, que tomará as providências para que se aplique as sanções previstas na lei, neste edital e no **CONTRATO**, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

17. – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1. – São as constantes do Termo de Referencia (ANEXO I), bem como as decorrentes das características técnicas do objeto deste edital.

17.2. – Demais obrigações contidas neste Edital e no respectivo Termo de **CONTRATO**.

18. – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

18.1. – São as constantes do Termo de Referencia (ANEXO I), bem como as decorrentes das características técnicas do objeto deste edital.

18.2. – Demais obrigações contidas neste Edital e no respectivo Termo de **CONTRATO**.

19. – DO PAGAMENTO

19.1 O pagamento pelo fornecimento dos gêneros alimentícios objeto deste instrumento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, conforme demanda efetivamente realizada, contendo o devido **ATESTO DE RECEBIMENTO**, comprovantes de entrega e certidões de regularidade fiscal da **CONTRATADA**;

19.2 Para todos os efeitos deverá constar na nota fiscal a descrição resumida dos gêneros alimentícios, composição e marca, conforme proposta adjudicada.

19.2.1 A nota fiscal deverá estar acompanhada dos respectivos comprovantes de entregas, conforme Ordem de Fornecimento, sem os quais não será realizado o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos.

19.2.2 Os comprovantes de entrega deverão conter o carimbo e a assinatura do responsável pelo recebimento dos gêneros no Centro de Distribuição da **CONTRATANTE**.

19.3 Caso a **CONTRATADA** opte por receber o pagamento em instituição bancária divergente da indicada pelo **CONTRATANTE** deverá a mesma arcar com todos os custos das tarifas pertinentes a operação (TED ou DOC), conforme valores definidos pelo Banco, tendo que proceder ao ressarcimento dos respectivos valores a conta específica que efetuou a transação do **CONTRATANTE**.

19.4 Não havendo o ressarcimento no período de competência, fica autorizado o **CONTRATANTE** a efetuar a retenção dos valores no faturamento do mês subsequente, independente de notificação prévia, sujeitando a **CONTRATADA** as penalidades contratuais, por descumprimento de obrigação de fazer.

19.5 A **CONTRATANTE** pode suspender o pagamento enquanto houver as seguintes condições:

19.5.1 Houver falta do **ATESTO DE RECEBIMENTO**;
19.5.2 Houver alguma eventual pendência tributária, seja elas sociais, trabalhistas, previdenciária, fiscais, comerciais ou qualquer outra natureza resultante da execução do contrato;
19.5.3 Quando não houver comprovação da entrega dos gêneros alimentícios.

20. – DA RESCISÃO CONTRATUAL

20.1. – O Termo de Contrato a ser firmado poderá ser rescindido imediatamente pelo **CONTRATANTE**, sem prejuízo de perdas e danos, diante das seguintes situações:

a) A inexecução total ou parcial caracterizada pelo atraso na execução do objeto licitado poderá ser considerada como recusa e ensejar a rescisão contratual.

b) A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei pertinente ao objeto licitado.

c) Ocorrendo à subcontratação total ou parcial do objeto contratado, sem a expressa anuência do **CONTRATANTE.**

d) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

e) Descumprimento das cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos; e,

f) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da CONTRATADA.

21. – DAS PENALIDADES

21.1. Comete infração administrativa a **CONTRATADA** que:

21.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
21.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
21.1.3. Fraudar na execução do **CONTRATO**;
21.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
21.1.5. Cometer fraude fiscal;
21.1.6. Não mantiver a proposta de preços.

21.2. A **CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.2.1. Advertências por faltas leves, assim entendidas, aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a **CONTRATANTE**;

21.2.2. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) do valor do **CONTRATO**, por dia de atraso injustificado do início de sua execução, até o limite máximo de 2% (dois por cento). Acima do limite aqui estabelecido, caracterizará inexecução total da obrigação assumida;

21.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sob o valor total do **CONTRATO**, no caso de inexecução total do objeto.

21.2.3.1. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional a obrigação inadimplida.

21.2.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o CEASA-PE/O.S., pelo prazo de até 02 (dois) anos.

21.2.5. Impedimento de licitar e contratar com o CEASA-PE/O.S. com o consequente descredenciamento no Registro Cadastral no prazo de até 05 (cinco) anos.

21.2.6. Declaração Inidoneidade para licitar ou contratar com o CEASA-PE/O.S., enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE**, pelos prejuízos causados.

21.3. Também ficam sujeitas às penalidades previstas nos subitens 21.2.4 e 21.2.5, a **CONTRATADA** que:

21.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos.

21.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos desta licitação;

21.3.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com o CEASA-PE/O.S. em virtude de atos ilícitos praticados.

21.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e ampla defesa da **CONTRATADA**.

21.5. A autoridade competente na aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à **CONTRATANTE**, observado o princípio da proporcionalidade.

22. – DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE A SEREM ADOTADOS:

22.1. A Revisão dos preços contratados ocorrerá no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial do instrumento firmado causada pela superveniência de fatos imprevisíveis e extraordinários, devidamente comprovados pela **CONTRATADA**;

22.2. Não haverá alteração de preço durante a execução do contrato, salvo na hipótese de prorrogação, e após o transcurso de 12 (doze) meses de vigência contratual, cujo índice não poderá ser superior ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, conforme o Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S.

22.3 Os reajustes contratuais poderão ser concedidos a cada 12(meses) da vigência contratual, mediante **negociação entre as partes**, e serão necessariamente precedidos de solicitação da **CONTRATADA**, efetuada no decorrer da vigência contratual e/ou até a data anterior a efetivação da prorrogação contratual, sob pena de não o fazendo tempestivamente, ocorrer preclusão do seu direito. Formalizadas, a critério do **CONTRATANTE** por meio de Termo Aditivo ou Apostilamento.

23. - PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE

23.1. A **CONTRATADA** no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO compromete-se perante a **CONTRATANTE** a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial **a Lei nº 16.309, de 08 de janeiro de 2018 – Lei Anticorrupção do Estado de Pernambuco**, regulamentada pelo Decreto Executivo n.º

46.967, de 28 de dezembro de 2018, abstendo-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos nas Leis supramencionadas.

23.2. **A CONTRATADA** declara por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei nº 16.309/2018, comprometendo-se perante o **CONTRATANTE** a abster-se de praticar atos que possam constituir violação à legislação em epígrafe.

23.3 - Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações por parte da **CONTRATADA**, em qualquer um dos seus aspectos, poderão ensejar: I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrava – PAR, com aplicação das sanções administravas porventura cabíveis; II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial.

24 - PROTEÇÃO DE DADOS:

24.1 **A CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente Contrato **em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018**, o que inclui os dados pessoais dos representantes, gestores, fiscais e demais colaboradores do **CONTRATANTE** envolvidos na execução do presente Contrato.

24.2. **A CONTRATADA** não poderá utilizar a informação e/ou os dados pessoais a que tenha acesso, para fins distintos referentes ao objeto desta contratação, não podendo, nomeadamente, transmiti-los a terceiros, sem previa e expressa autorização de seus titulares.

24.3. **A CONTRATADA** está obrigada ao dever de confidencialidade e sigilo relativo a toda informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais que manterá com o CEASA-PE/O.S., devendo assegurar-se de que seus colaboradores, consultores e ou prestadores de serviço que no exercício das suas funções tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dados pessoais tratados, encontrem-se eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.

25 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. – O CEASA-PE/O.S. poderá revogar a presente seleção, por interesse administrativo, e deverá anulá-la por ilegalidade, “de ofício” ou mediante provocação de terceiros, sempre em despacho fundamentado.

25.2. – A participação nesta seleção implica na aceitação plena e irrevogável das normas constantes do presente edital, e do Termo de Referência anexo, parte integrante e inseparável deste, e das Condições Gerais e Especiais anexas ao Contrato, independente de transcrição total ou parcial de seu conteúdo, devendo suas disposições serem observadas e cumpridas pelo vencedor do certame, durante toda a vigência contratual.

25.3. – O licitante vencedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições acréscimos ou supressões de até 25% do objeto licitado, consoante o disposto no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S.**

25.4. – Ao final da sessão, declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, registrando-se em ata a síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 02 (dois) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados

para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

25.4.1. – A falta da manifestação da intenção de recorrer tratada no subitem anterior, importará a decadência do direito de recurso.

25.5. – O(s) recurso(s), será(ão) dirigido(s) ao Sr. FERNANDO ANTÔNIO RAMOS ALVES, Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 02 (dois) dias úteis ou, nesse interregno, encaminhá-lo(s) à autoridade superior, devidamente informado(s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

25.6. – O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

25.7. – Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor para determinar a contratação.

25.8. – A empresa **CONTRATADA** será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do **CONTRATO** firmado;

25.9. – Fica assegurado ao CEASA-PE/O.S. o direito de verificar a exatidão das informações prestadas pelas licitantes, antes e após a adjudicação;

25.10. – Os casos omissos neste Pregão serão resolvidos pelo Pregoeiro, que se baseará nas disposições contidas no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S**., e ainda pelas condições e exigências estabelecidas neste edital;

25.11. – A utilização da mão de obra necessária para atendimento ao objeto deste instrumento convocatório, não configurará vínculo empregatício de qualquer natureza, nem gerará qualquer tipo de obrigação trabalhista ou previdenciária para o **CONTRATANTE**.

25.12. – Compete a **CONTRATADA** responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, por quaisquer danos ou prejuízos de qualquer ordem causados pela **CONTRATADA** ou seus prepostos à **CONTRATANTE** ou a terceiros, isentando a **CONTRATANTE** de toda e qualquer responsabilidade relativa à execução do contrato firmado;

25.13. – Deverá a **CONTRATADA** manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da contratação;

25.14. - Deverá a **CONTRATADA** pagar multas, indenizações ou despesas que porventura venham a ser impostas por órgãos fiscalizadores da atividade da **CONTRATADA**, bem como o ônus decorrente de sua repercussão sobre o objeto do Contrato a ser firmado;

25.15. - Deverá a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE** de todas as despesas decorrentes de indenização, em consequência de eventuais danos causados a **CONTRATANTE**, ou a terceiros, pela **CONTRATADA** ou seus prepostos na execução de suas atividades;

25.16. - Compete ainda a **CONTRATADA** responder por quaisquer prejuízos que profissionais alocados aos serviços da contratação causar a **CONTRATANTE**, ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidade decorrente;

25.17. – Maiores esclarecimentos serão fornecidos na Sala da Comissão Permanente de Seleção, situada no 1º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do

Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900. de 2ª a 5ª, das 07 às 12hs e das 13:00 às 16:00hs e nas 6ª das 07:00 as 13:00hs.

Recife/PE, 13 de Junho de 2022.

FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES
Pregoeiro

ALEXANDRE HENRIQUE C. DE QUEIROZ FILHO
Membro de Apoio

MANOEL SOARES SANTOS JÚNIOR
Membro de Apoio

MARIA GORETTI MARTINS MELO
Membro de Apoio

SAULO FERNANDO A. MENDES FIGUEIREDO
Membro de Apoio

VALQUIRIA CRISTINA SANTANA DOS SANTOS
Membro de Apoio

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020
PROCESSO SELETIVO - CPS N° 017/2022
PREGÃO PRESENCIAL N° 006/2022

ANEXO I – EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa para fornecimento futuro, parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios não perecíveis para atender as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constante neste instrumento convocatório.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Visando dar continuidade ao fornecimento parcelado de gêneros alimentícios não perecíveis para as Unidades Prisionais de Estado de Pernambuco, de responsabilidade da Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES, o Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco-CEASA/PE-O.S, iniciará novo Processo Licitatório, com o prazo de vigência de 12 (doze) meses, respaldado na classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022, com vistas a garantir a continuidade dos serviços prestados ao Governo do Estado de Pernambuco, por se tratar de itens de caráter essencial e continuado de primeira necessidade.

3. DA DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

3.1 A especificação do objeto e do seu quantitativo está descrito detalhadamente no Anexo II deste documento, conforme planilha resumo que segue abaixo:

ITEM	PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS	UND. REF.	QUANT. ESTIMADA P/12 MESES
01	Açúcar - obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor , cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99.8% p/p admitindo a umidade max. de 0,04% p/p, sem fermentação, isento de sujidades,parasitas, isentos de larvas, mate terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico, atóxico c/ peso liquido de 1kg e embalagem secundaria com 30Kg.	Kg	811.954
02	Adoçante dietético - composto de aspartame líquido, acondicionado em caixa contendo 12 frascos de 100ml ou 200ml cada.	Litro	300
03	Alho processado - branco (pasta), embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente cada embalagem de 01 a 03kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades,parasitas e larvas	Kg	31.816
04	Ameixa com caroço (fruta seca) - aspecto de frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas, cor cheiro e sabores próprios, unidade máximo 25% p/p. A embalagem primária do produto deverá ser plástica resistente ou aluminizada, própria para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido drenado de no mínimo 250 grs (duzentos e cinquenta gramas).	Kg	155
05	Amido de milho - produto amilaceo extraído do milho, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades,parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico impermeável, apresentando peso líquido de 500g a 1kg, reembalado em apropriado.	Kg	51.456

06	Arroz - parbolizado, tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 01 kg-fardo c/30.	Kg	954.198
07	Aveia - Integral, Em flocos, Isenta de sujidades,parasitas e larvas, Admitindo umidade maxima de 15% por peso, Acondicionada em caixa de papelao com 200g, Embalada em apropriado,	Kg	18.976
08	Biscoito doce sem recheio - Tipo maizena, Composição básica farinha de trigo,gorduravegetal,sal, Acucar e outras substancias permitidas, Acondicionado em filme bopp,caixa com 40 pacotes, Pesando 400 gramas cada.	Kg	3.539
09	Biscoito com sal - Tipo cream cracker, Composicao básica aromatizado artificialmente, farimha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, c/ gluten, Extrato de malte e fermento biologico, Acondicionado em em pacotes, 400 gramas cada.	Kg	5.481
10	Café - devendo conter ate 30% grãos conillon,20% pretos/verdes/ardidos, isento de grãos pretos-verdes ou fermentados graoscrus,sãos e limpos, na cor castanho claro a moderado escuro,s/amargor em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio,isento de gosto riozona, qualidade global mínimo aceitável maior que 3,5 pontos na escala sensorial de zero a dez, contendo impurezas maximo de 1%,outros produtos 0% e umidade ate 5%, acondicionado em embalagem almofada(sem vacuo), contendo 250g, com selo abic.	Kg	150.401
11	Colorífico - em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico, resistente e 34.728,00hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, peso 100g.	Kg	49.795
12	Tempero Misto com Cominho – normal, moído, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico, peso 100g.	Kg	31.226
13	Extrato de tomate - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele,sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em caixa cartonada, c/ peso liquido de 1 à 2kg.	Kg	45.305
14	Farinha de mandioca - torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg e fardo com 30kg.	Kg	479.514
15	Farinha de trigo - especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de sem fermento, acondicionado em embalagem com sacos de 25 a 50 kg	Kg	2.083.193
16	Feijão - carioca, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso,sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg em fardos de 30kg	Kg	356.084
17	Feijão - macassar, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso,sujidades isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg e em fardos de 30kg	Kg	284.348
18	Feijão - preto, tipo 1, novo, 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 de 1kg e em fardos de 30kg	Kg	146.865
19	Fermento biológico - tipo granulado seco instantâneo, composto de saccharornyces cerevisias, agente de reidratação, acondicionado em embalagem apropriada c/ peso liquido de 500grs à 1kg.	Kg	19.724

20	Fubá de milho - para o preparo de mungunzá, com grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranco, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico com 500g.	Kg	50.074
21	Fubá pré cozido - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sãos, limpos, degerminados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades,parasitos e larvas, bem como de umidades,fermentações ou ranço, embalado em saco de polietileno atóxico de 500g.	Kg	376.335
22	Leite de coco - natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem adequada de 500ml.	L	51.051
23	Leite em pó integral – obtido por desidratação do leite da vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humanam mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral (maior ou igual a 26,0%) de matéria gorda, embalado em pacote aluminizado. pct 200g	Kg	158.670
24	Margarina vegetal - com sal, composto de 80% de gordura e leite (lipideos), Podendo conter vitamina e outras substancias permi tidas, Com aspecto cor, cheiro e sabor proprio, Acondicionado em balde contendo 15 kg.	Kg	101.876
25	Massa alimentícia espaguete - tipo seca para macarronada, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial,isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas,admitindo umidade máxima 13%, SEM OVOS, acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico com 500g e embalagem secundaria de 10kg.	Kg	349.813
26	Melhorador tripla ação para panificação - Em pasta, composto de amido, estabilizante polisorbato 80, Estearoil-2-lactil de sodio, acidoascorbico, enzima alfa amilase, Devendo o produto obedecer a proporcao de 0,5% p/pemrelacao a farinha., Acondicionado em embalagem apropriada de 4kg.	Kg	15.349
27	Óleo comestível - de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substancias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, embalado em caixa de papelão reforçado.	L	80.909
28	Sal - refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e embalagem secundaria 30kg.	Kg	140.656
29	Vinagre - de álcool, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, livre de sujidades, material terroso, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 500ml, tampa inviolável hermeticamente fechado.	L	34.339

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 A dotação orçamentária para aquisição dos gêneros alimentícios será por meio dos Recursos do Contrato de Gestão de nº 001/2016, celebrado entre o Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Justiça e Direitos humanos – SJDH, Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES e este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S. ou outro que venha a substituí-lo conforme classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022.

5. DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1 O prazo para entrega dos gêneros adquiridos será de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Fornecimento pela **CONTRATADA**, observado o cronograma de entrega.

5.2 As Ordens de Fornecimento serão enviadas pela **CONTRATANTE** a **CONTRATADA**, no e-mail institucional fornecido pela **CONTRATADA**.

5.3 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Centro de Distribuição - SERES, atualmente localizado no **Condomínio RC, situado na Rod. Empresário João Santos Filho, nº 2524, Galpão F1, Marcos Freire – Jaboatão dos Guararapes/PE, CEP: 54.360-040** , que poderá ter alteração no endereço, conforme conveniência da **CONTRATANTE**, sem que este fato não venha ocasionar custos financeiros adicionais, limitando-se o endereço de entrega a Região Metropolitana de Recife – RMR.

5.3.1. A modalidade de frete adotada será a *Cost, Insurance and Freight* (CIF), onde o fornecedor será responsável por todos os custos e riscos com a entrega dos gêneros alimentícios.

5.4 Os gêneros alimentícios deverão está devidamente acondicionados em embalagem resistente à vibração ou a pequenos impactos.

5.5 Todos os veículos de entrega deverão está de acordo com as especificações exigidas no Anexo II deste Termo.

5.6 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em embalagens individuais, com visualização externa dos dados relativos à identificação do produto, procedência, validade e especificações técnicas.

5.7 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Centro de Distribuição da CONTRATANTE, com validade mínima para consumo de 180 (cento e oitenta) dias corridos, contados a partir da data de entrega dos mesmos (quando pertinente, verificar ficha técnica do produto).

6. DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

6.1 Os prazos de execução e vigência da contratação requisitada serão de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do instrumento contratual, podendo, ainda, ser prorrogado por igual período, em conformidade com as necessidades da **CONTRATANTE**, conforme Regulamento próprio de Compras e Contratações do **CEASA-PE/O.S**.

7. DA RECUSA DO OBJETO

7.1 Os gêneros alimentícios objeto do presente Termo de Referência poderão ser recusados total ou parcialmente, conforme as circunstâncias relacionadas abaixo:

a) Quando as embalagens não estiverem identificadas com o nome do produto, procedência, validade e especificações técnicas;

b) Quando os gêneros alimentícios apresentarem vícios de quantidade como embalagem violada, amassada, fora do prazo de validade, com acondicionamento impróprio;

c) Quando houver qualquer situação de desacordo entre os gêneros alimentícios fornecidos e os requisitados; e,

d) Quando os gêneros alimentícios para os quais a nota fiscal/fatura estiver com a especificação do objeto e quantidade em desacordo com o discriminado neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 A **CONTRATANTE** obrigar-se-á:

a) Acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios adquiridos;

b) Realizar o devido pagamento conforme as condições descritas neste documento;

c) Aplicar eventual sanção conforme descrito neste documento;

d) Recusar no todo ou em parte o objeto contratado, quando o mesmo apresentar divergências quanto às especificações contidas neste Termo de Referência e anexos; e,

e) Comunicar por escrito a **CONTRATADA** qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos gêneros alimentícios.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 A **CONTRATADA** obrigar-se-á:

a) Atender plenamente à **CONTRATANTE**, fornecendo os gêneros alimentícios no prazo e local previstos no item 05 deste instrumento;

b) Arcar com o pagamento de todos os tributos, contribuições fiscais, parafiscais e logística, que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente, sobre o fornecimento dos gêneros alimentícios adquiridos, bem como as obrigações sociais incidentes sobre seus empregados.

c) Comunicar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede o prazo de vencimento de entrega, os motivos que impossibilitam o cumprimento do prazo de entrega previsto, responsabilizando pelos danos e prejuízos decorrentes da paralisação no fornecimento dos gêneros alimentícios, salvo na ocorrência de motivo de força maior, apurado na forma da legislação vigente;

d) Mencionar nas Propostas as marcas e classificação dos gêneros alimentícios ofertados;

e) Substituições de marcas dos gêneros alimentícios apenas serão aceitas, em casos de descontinuidade do produto no mercado, bem como a falta de matéria-prima comprometendo a produção, certificado pelos respectivos fabricantes/produtores. Em ambos os casos deverão ser emitidos pelo fornecedor documento comprovando situação semelhante em outras instituições de mesmo porte. A nova marca oferecida para substituição também deverá atender às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência;

f) Atender a todas condições e especificações dos gêneros alimentícios conforme descrito neste Termo de Referência;

g) Anexar as notas fiscais, em meio impresso e digital, os documentos inerentes ao processo de fornecimento, a efetiva comprovação de entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Distribuição da **CONTRATANTE**, sob pena de glosa a Fatura;

h) Manter a integridade das embalagens e seguir as particularidades de cada alimento ou produto;

i) Manter legíveis nos rótulos das embalagens, quando cabível, o nome e composição do gênero, bem como lote, a data de produção, a validade, o número de registro no órgão oficial, o CNPJ, o endereço do fabricante/produtor e distribuidor, as condições de armazenagem e de quantidade (peso);

j) Arcar com as despesas relativas ao transporte, carga e descarga, embalagem e quaisquer outras despesas inerentes à entrega dos objetos; e,

k) Providenciar imediatamente, no prazo de até 24 horas, a troca dos gêneros alimentícios que porventura foram entregues fora das especificações técnicas, e/ou fora do prazo de validade.

10. DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento pelo fornecimento dos gêneros alimentícios objeto deste termo de referência será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, conforme demanda efetivamente realizada, contendo o devido **ATESTO DE RECEBIMENTO**, comprovantes de entrega e certidões de regularidade fiscal da **CONTRATADA**;

10.2 Para todos os efeitos deverá constar na nota fiscal a descrição resumida dos gêneros alimentícios, composição e marca, conforme proposta adjudicada.

10.1.2 A nota fiscal deverá estar acompanhada dos respectivos comprovantes de entregas, conforme Ordem de Fornecimento, sem os quais não será realizado o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos.

10.1.3. Os comprovantes de entrega deverão conter o carimbo e a assinatura do responsável pelo recebimento dos gêneros no Centro de Distribuição da **CONTRATANTE**.

10.3 A **CONTRATANTE** pode suspender o pagamento enquanto houver as seguintes condições:

10.3.1 Houver falta do **ATESTO DE RECEBIMENTO**;
10.3.2 Houver alguma eventual pendência tributária, seja elas sociais, trabalhistas, previdenciária, fiscais, comerciais ou qualquer outra natureza resultante da execução do contrato;
10.3.3 Quando não houver comprovação da entrega dos gêneros alimentícios.

11. DOS REQUISITOS E VALIDADE DAS PROPOSTAS

11.1 A **proposta apresentada terá validade mínima de 90 (noventa) dias corridos**, a partir da data da sessão para entrega dos envelopes de documentação e proposta.

11.2 O preço deve ser apresentado em formato de proposta orçamentária, com informações para contato, data e prazo de validade.

11.3 Sobre o preço apresentado, deverão incidir todos os impostos, taxas, encargos sociais, despesas de deslocamento, alimentação, hospedagem, fretes, entre outros, não sendo o **CEASA-PE/O.S.** responsável por quaisquer despesas decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, com exceção do preço final efetivamente contratado.

11.4 Segue abaixo, modelo de planilha para apresentação de proposta:

FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS						
ITEM	**PRODUTO**	**UNIDADE**	**MARCA**	**QTD.**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR ANUAL**
01	Açúcar - obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor , cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99.8% p/p admitindo a umidade max. de 0,04% p/p, sem fermentação, isento de sujidades,parasitas, isentos de larvas, mate terrosos e detritos animais ou vegetais,	Kg		811.954		

	acondicionado em saco plástico, atóxico c/ peso liquido de 1kg e embalagem secundaria com 30Kg.					
02	Adoçante dietético - composto de aspartame líquido, acondicionado em caixa contendo 12 frascos de 100ml ou 200ml cada.	Litro		300		
03	Alho processado - branco (pasta), embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente cada embalagem de 01 a 03kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades,parasitas e larvas	Kg		31.816		
04	Ameixa com caroço (fruta seca) - aspecto de frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas, cor cheiro e sabores próprios, unidade máximo 25% p/p. A embalagem primária do produto deverá ser plástica resistente ou aluminizada, própria para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido drenado de no mínimo 250 grs (duzentos e cinquenta gramas).	Kg		155		
05	Amido de milho - produto amilaceo extraído do milho, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades,parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico impermeável, apresentando peso líquido de 500g a 1kg, reembalado em apropriado.	Kg		51.456		
06	Arroz - parbolizado, tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 01 kg- fardo c/30.	Kg		954.198		
07	Aveia - Integral, Em flocos, Isenta de sujidades,parasitas e larvas, Admitindo umidade maxima de 15% por peso, Acondicionada em caixa de papelao com 200g, Embalada em apropriado,	Kg		18.976		
08	Biscoito doce sem recheio - Tipo maizena, Composição básica farinha de trigo,gorduravegetal,sal, Acucar e outras substancias permitidas, Acondicionado em filme bopp,caixa com 40 pacotes, Pesando 400 gramas cada.	Kg		3.539		
09	Biscoito com sal - Tipo cream cracker, Composicao básica aromatizado artificialmente,	Kg		5.481		

	farimha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, c/ gluten, Extrato de malte e fermento biologico, Acondicionado em em pacotes, 400 gramas cada.					
10	Café - devendo conter ate 30% grãos conillon,20% pretos/verdes/ardidos, isento de grãos pretos-verdes ou fermentados graoscrus,sãos e limpos, na cor castanho claro a moderado escuro,s/amargor em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio,isento de gosto riozona, qualidade global mínimo aceitável maior que 3,5 pontos na escala sensorial de zero a dez, contendo impurezas maximo de 1%,outros produtos 0% e umidade ate 5%, acondicionado em embalagem almofada(sem vacuo), contendo 250g, com selo abic.	Kg		150.401		
11	Colorífico - em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico, resistente e 34.728,00hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, peso 100g.	Kg		49.795		
12	Tempero Misto com Cominho – normal, moído, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico, peso 100g.	Kg		31.226		
13	Extrato de tomate - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele,sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em caixa cartonada, c/ peso liquido de 1 à 2kg.	Kg		45.305		
14	Farinha de mandioca - torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg e fardo com 30kg.	Kg		479.514		
15	Farinha de trigo - especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de sem fermento, acondicionado em embalagem com sacos de 25 a 50 kg	Kg		2.083.193		
16	Feijão - carioca, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de	Kg		356.084		

	material terroso,sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg em fardos de 30kg					
17	Feijão - macassar, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso,sujidades isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg e em fardos de 30kg	Kg		284.348		
18	Feijão - preto, tipo 1, novo, 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 de 1kg e em fardos de 30kg	Kg		146.865		
19	Fermento biológico - tipo granulado seco instantâneo, composto de saccharornyces cerevisias, agente de reidratação, acondicionado em embalagem apropriada c/ peso liquido de 500grs à 1kg.	Kg		19.724		
20	Fubá de milho - para o preparo de mungunzá, com grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranco, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico com 500g.	Kg		50.074		
21	Fubá pré cozido - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sãos, limpos, degerminados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades,parasitos e larvas, bem como de umidades,fermentações ou ranço, embalado em saco de polietileno atóxico de 500g.	Kg		376.335		
22	Leite de coco - natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem adequada de 500ml.	L		51.051		
23	Leite em pó integral – obtido por desidratação do leite da vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humanam mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral (maior ou igual a 26,0%) de matéria gorda,	Kg		158.670		

	embalado em pacote aluminizado. pct 200g					
24	Margarina vegetal - com sal, composto de 80% de gordura e leite (lipideos), Podendo conter vitamina e outras substancias permi tidas, Com aspecto cor, cheiro e sabor proprio, Acondicionado em balde contendo 15 kg.	Kg		101.876		
25	Massa alimentícia espaguete - tipo seca para macarronada, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial,isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas,admitindo umidade máxima 13%, SEM OVOS, acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico com 500g e embalagem secundaria de 10kg.	Kg		349.813		
26	Melhorador tripla ação para panificação - Em pasta, composto de amido, estabilizante polisorbato 80, Estearoil-2-lactil de sodio, acidoascorbico, enzima alfa amilase, Devendo o produto obedecer a proporcao de 0,5% p/pemrelacao a farinha., Acondicionado em embalagem apropriada de 4kg.	Kg		15.349		
27	Óleo comestível - de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substancias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, embalado em caixa de papelão reforçado.	L		80.909		
28	Sal - refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e embalagem secundaria 30kg.	Kg		140.656		
29	Vinagre - de álcool, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, livre de sujidades, material terroso, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 500ml, tampa inviolável hermeticamente fechado.	L		34.339		

12. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

12.1 A fiscalização e a gestão do **CONTRATO** ficarão a cargo dos funcionários designados pela **CONTRATANTE** que deverão acompanhar fiscalizar e verificar a conformidade das entregas dos gêneros alimentícios.

13. DAS PENALIDADES

13.1. Comete infração administrativa, a **CONTRATADA** que:
I - Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
II - Ensejar o retardamento da execução do objeto;
III - Fraudar na execução do **CONTRATO**;
IV - Comportar-se de modo inidôneo;
V - Cometer fraude fiscal;
VI - Não mantiver a proposta.
13.2. A **CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas nos itens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
I - Advertências por faltas leves, assim entendidas, aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a **CONTRATANTE**;
II - Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) do valor do **CONTRATO**, por dia de atraso injustificado do início de sua execução, até o limite máximo de 2% (dois por cento). Acima do limite aqui estabelecido, caracterizará inexecução total da obrigação assumida;
III - Multa compensatória de 10% (dez por cento) sob o valor total do **CONTRATO**, no caso de inexecução total do objeto.
IV - Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional a obrigação inadimplida.
V - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 02 (dois) anos.
13.3. Também ficam sujeitas às penalidades, a **CONTRATADA** que:
I - Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos.
II - Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da seleção de fornecedores;
III - Demonstre não possuir idoneidade para contratar com o **CONTRATANTE** em virtude de atos ilícitos praticados.

13.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa da **CONTRATADA**.

13.5. A autoridade competente na aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à **CONTRATANTE**, observado o princípio da proporcionalidade

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
14.1. Na hipótese de existência, na esfera judicial, de decisões favoráveis ao **CONTRATANTE**, à sucumbência a que for condenada a parte ex-adversa, nos termos do Art. 82 do Novo Código de Processo Civil Brasileiro, pertencerá, exclusivamente, ao **CONTRATANTE**, de pleno direito.

15. DO FORO
Fica eleito o Foro da Comarca de Recife/PE para discussões de litígios decorrentes do objeto desta especificação, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se configure.

16. DA RELAÇÃO DOS ANEXOS

I – Demonstrativo do Quantitativo Mensal e Anual dos Insumos Alimentícios, por Unidade Prisional Estadual, referente ao período de 365 dias; e,
II – Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios.

Recife/PE, 13 de junho de 2022.

Bruno Henrique Silva Araújo
-Gerente de Contratos da SERES-
CEASA/PE-O.S

ANEXO I – AO TERMO DE REFERÊNCIA

DEMONSTRATIVO DO QUANTITATIVO MENSAL E ANUAL DOS INSUMOS ALIMENTÍCIOS, POR UNIDADE PRISIONAL.

ANEXO II – AO TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

AÇÚCAR TIPO CRISTAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O açúcar é a sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) ou de beterraba (Beta alba L.). São também considerados açúcares os monossacarídeos e demais dissacarídeos, podendo se apresentar em diversas granulometrias e formas de apresentação. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC **Nº. 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

O açúcar do Tipo cristal que deverá estar sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, isentos de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio (cristal)
- Cor: própria
- Cheiro: próprio;
- Sabor: doce

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Bolores e Leveduras/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.4.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- De acordo com a legislação vigente

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1 Kg (um quilo).

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá conter 30 kg e ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Arroz parboilizado, longo tipo 1 é o grão descascado, em geral polido, oriundo da gramínea Oryza sativa, beneficiado pelo processo de parboilização.

O arroz longo: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, após o polimento dos grãos;III - médio: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros, medindo de 5,00 mm (cinco milímetros) a menos de 6,00 mm (seis milímetros) no comprimento, após o polimento dos grãos

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.CARACTERÍSTICAS GERAIS

Longo, constituídos de graus inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos.

O arroz pode ser polido ou lustrado com glicose, ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.

Arroz Beneficiado Parboilizado Polido o limite máximo de tolerância admitido para grão não parboilizado é de 0,30% (zero vírgula trinta por cento) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAIS)

- Aspecto: grão longo
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Bacillus cereus*presuntivo/g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4.CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS

- Características organolépticas
- Umidade máxima de 15%

Segundo **a Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades e matérias estranhos.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 10 meses.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser pacote do tipo plástica, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1 Kg (um quilo).

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ter fardo c/30 kg e ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

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

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Instrução de preparo;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

No caso do produto embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

a) relativas à classificação do produto:

1. subgrupo (facultativo para o polido);

2. classe;

3. categoria, para fragmento de arroz; e

4. tipo.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

ADOÇANTE DIETÉTICO – COMPOSTO DE ASPARTAME LÍQUIDO

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

O Adoçante de mesa é o produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico Especifico. O produto deve estar de acordo com as legislações vigentes, especialmente o **REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS PARA ADOÇAR - Resolução RDC nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005** e o **REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ADOÇANTES DE MESA - PORTARIA Nº 38, DE 13 DE JANEIRO DE 1998**.

O aspartame é um aditivo alimentar com as funções de edulcorante – "substância diferente dos açúcares que confere sabor doce ao alimento", e de realçador de sabor – "substância que ressalta ou realça o sabor/aroma de um alimento", conforme a Portaria SVS/MS nº 540 de 1997. Esse edulcorante possui poder adoçante 200 vezes maior do que o açúcar e, por essa razão, é necessário um volume muito menor de aspartame para a obtenção do mesmo efeito da sacarose, segundo o **Informe Técnico nº 17, de 19 de janeiro de 2006.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.ESPECÍFICOS

Quimicamente, o aspartame é uma molécula composta por dois aminoácidos (L-fenilalanina e L-aspártico), ligados por um éster de metila (metanol).

2.2.GERAIS

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.

2.3.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAIS)

- Aspecto: líquido e característico
- Cor: característico
- Cheiro: próprio
- Sabor: característico

2.4.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Bolores e Leveduras/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.5.COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.5.1. Os adoçantes podem conter e ser formulados à base de edulcorantes naturais e ou artificiais permitidos pela legislação.

2.5.2. Para efeito deste regulamento, entende-se como veículo (excipiente ou diluente ou solvente) o produto utilizado na formulação dos adoçantes com as propriedades de conferir volume e ou proporcionar diluição à concentração conveniente, facilitando o seu uso.

2.6.ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

É permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de acordo com a legislação específica.

3.CONTAMINANTES

3.1. Resíduos de agrotóxicos

Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.

3.2. Contaminantes inorgânicos

Devem obedecer aos limites estabelecidos pela legislação específica.

4.HIGIENE

Os Adoçantes devem ser preparados, manipulados, processados, acondicionados e conservados conforme as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atender aos padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação específica.

5.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

6.PRAZO DE VALIDADE.

De acordo com o fabricante.

7.EMBALAGEM

7.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100 ml ou 200 ml cada

7.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária composta de 12 frascos de 100ml ou 200ml cada e deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

8.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

8.1.Atender aos REQUISITOS ADICIONAIS DE ROTULAGEM

Os Adoçantes devem atender às normas de rotulagem em geral. Quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deve estar de acordo com as normas de Informação Nutricional Complementar específica. Devem constar ainda:

8.1.Designação do adoçante

8.2.A informação: "Contém edulcorante(s) natural(is) (ou artificial(is))....., seguida do nome do(s) edulcorante(s).

8.3.A informação em destaque e em negrito: "Diabéticos: contém .... g de ..... " (sacarose, glicose (dextrose) ou frutose, quando for o caso) nas medidas práticas usuais, tais como, gotas, colher de café, envelope, ou outras.

8.4.O valor energético, expresso em quilocalorias, de medidas práticas usuais, tais como, gotas, colher de café, colher de chá, envelope, tabletes, e a equivalência de seu poder adoçante em relação ao da sacarose

8.5.As informações impressas em relevo na embalagem devem ser legíveis.

9.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

AMIDO DE MILHO

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Amido de milho é o produto amiláceo extraído de partes comestíveis dos vegetais (sementes), etc). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **RDC Nº 263, de 22 de Setembro de 2005 – ANVISA.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. **E apresentar umidade máxima de 15%** e esta isento de sujidades, parasitas e larvas.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAL)

- Aspecto: próprio
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio.

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Bacillus cereus*presuntivo/g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.4.CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

- Características organolépticas
- Umidade máxima de 15%

Em atendimento a **RDC Nº 263, de 22 de Setembro de 2005 – ANVISA.**

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e lavas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014- Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de 12 (doze) meses.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico impermeável, fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs a 1Kg.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

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

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

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Instrução de preparo.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO MAISENA

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Biscoito é o produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 138, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2017.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substancias permitidas.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: massa torrada e uniforme
- Cor: própria
- Cheiro: próprio
- Sabor: doce

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *B. cereus*presuntivo/g
- *Escherichia coli/g*
- Bolores e leveduras/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: 15%

Em atendimento **a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS.**

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Sujidades e fragmentos de insetos.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

Acondicionado em filme bopp, caixa com 40 pacotes, pesando 400 gramas cada.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

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

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Informação que “contem glúten”
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

6.1 REQUISITOS ADICIONAIS DE ROTULAGEM

Em atendimento a **RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária,**

Referente ao Regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham Glúten.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

AVEIA – INTEGRAL EM FLOCOS

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Cereais processados: são os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos e ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **RESOLUÇÃO-RDC n° - 263, de 22 de setembro de 2005 - Agência nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 138, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2017.**

2.CARACTERÍSTICAS GERAIS

Isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15%.

2.1.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: integral em farinha
- Cor: característica
- Cheiro: próprio
- Sabor: próprio

2.2.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Bacillus cereus* presuntivo/g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.3.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade máxima de 15%

Em atendimento a **RESOLUÇÃO-RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005**

2.4.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 200 grs (duzentos gramas).

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

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

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

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes, contemplando a lista de alergênicos.
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Instrução de preparo (opcional).

O rotulo do produto devem declara a presença de alergênicos, segundo a **Resolução nº 26 de 02/07/2015.**

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

BISCOITO COM SAL - TIPO CREAM CRACKER

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Bolacha é o produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 138, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2017.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

Composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, c/ glúten, Extrato de malte e fermento biológico.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: massa torrada e uniforme
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: salgado

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *B. cereus*presuntivo/g
- *Escherichia coli/g*
- Bolores e leveduras/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade, máximo, 15%

Em atendimento **a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS.**

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Sujidades e fragmentos de insetos.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 400g (quatrocentos gramas).

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

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

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Informação que “contem glúten”
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

6.2 REQUISITOS ADICIONAIS DE ROTULAGEM

Em atendimento a **RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária,**

Referente ao Regulamento técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham Glúten.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

COLORÍFICO

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos para agregar sabor ou aroma aos alimentos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

Pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, isento de materiais estranhos a sua espécie.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: pó fino homogêneo
- Cor: própria
- Odor: característico.
- Sabor: próprio.

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4.CARACTERÍSTICAS FÌSICO-QUÍMICAS

- De acordo com a legislação vigente

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de 12 (doze) meses.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente e 34.728,00 hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, peso 100g.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes (declarar presença de amido);
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO
TEMPERO MISTO COM COMINHO

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos para agregar sabor ou aroma aos alimentos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

Produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, que encerram substâncias aromáticas, sápidas aos alimentos. O condimento vegetal misto é constituído da mistura de especiarias.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: pó homogêneo, fino.
- Cor: característica.
- Odor: característico.
- Sabor: próprio.

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4.CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

- De acordo com a legislação vigente

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de 12 meses.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástico e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100grs (cem gramas).

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO
FARINHA DE MANDIOCA TIPO 1

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A farinha de mandioca é um produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Este produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Resolução RDC nº. 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 GERAIS

Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades.

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: torrada, fina e seca.
- Cor: branca.
- Odor: característico.
- Sabor: característico.

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Bacillus cereus*presuntivo/g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- **Umidade:15%**

Em atendimento a **Resolução RDC nº. 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

2.5 CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4. PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de 12 meses.

5. EMBALAGEM
5.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

A farinha de mandioca deverá ser acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg e fardo com 30kg.

5.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação ou empacotamento;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Instrução de preparo (opcional).

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

EXTRATO DE TOMATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (Lycopersicum esculentum L.), devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e ou açúcar. Este produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico e concentrado
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- Enterobacteriaceae/g
- Bolores e Leveduras/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e ou açúcar.

Em atendimento a **Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS.**

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

2.6.ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Devem estar de acordo com a legislação vigente.

2.7.CONTAMINANTES

Devem estar de acordo com a legislação vigente.

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser de caixa cartonada, pesando 1kg a 2kg.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

7.**VEÍCULOS DE ENTREGA**

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, PARA PANIFICAÇÃO

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente **a Instrução Normativa nº 8 de 02/06/2005, RDC Nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, RDC n° 150 de 13 de abril de 2017 – ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC Nº 40, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2002-ANVISA E A RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 138, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2017.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

Especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de sem fermento e fortificada (Regulamentos Técnicos para fortificação das farinhas de trigo com ferro e ácido fólico - RDC Nº 344, de 13 de dezembro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e a RDC n° 150 de 13 de abril de 2017 – ANVISA).

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: limpa, seca, pó uniforme e sem grumos
- Cor: branca
- Odor: própio
- Sabor: próprio

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Bacillus cereus*presuntivo/g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4.CARACTERÍSTICAS FISICO- QUÍMICAS

- Teor de cinzas * (máximo): 0,8%
- Granulometria: 95% do produto de ve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm
- Teor de proteína * mínimo: 7,5%
- Acidez graxa (mg de KOH/100g dio produto) máximo: 100
- Umidade máximo: 15%

*Os teores de cinza e de proteína deverão ser expressos em base seca.

Segundo o **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo- MAPA-02/06/2005.**

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Em atendimento a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária**.**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 4 meses e máxima de 6 meses.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser saco de Ráfia, atóxico, resistente, branco. Cada embalagem deverá apresentar sacos de 25 e/ou 50 kg.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS, RDC Nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA** (fortificação das farinhas de trigo com ferro e ácido fólico).

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Declaração de enriquecimento com ferro e ácido fólico;
- Declaração da presença de “GLÚTEN”.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

FEIJÃO MACASSAR TIPO 1

1.DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por **Feijão-de-corda (Macaçar)**: quando proveniente da espécie *Vigna unguiculata* (L) Walp. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a **Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008- Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento e a Instrução.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.CARACTERÍSTICAS GERAIS

Feijão macassar tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies,

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAIS)

- Aspecto: grão tipo 1
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.4.CARACTERÍSTICAS FISICAS E QUÍMICAS

- *Características organolépticas*
- *Umidade: 14%*

Em atendimento a **IN n°12 de 28/03/2008**

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, de 28 de março de 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária e a IN n°12 de 28/03/2008 MAPA.**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue até 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo saco plástico. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1 Kg (um quilo).

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária com fardos de 30kg devera ser reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Instrução de preparo.

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

1. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por Feijão carioca tipo 1 os grãos provenientes da espécie Phaseulos vulgaris L. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008.**

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O feijão carioca - tipo 1, deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies.

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAIS)

- Aspecto: grão tipo 1
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

- Umidade: máximo 14,0%

- Impurezas e matérias estranhas: máximo de 2,0%

Em atendimento a **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008.**

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária e a IN n°12 de 28/03/2008 MAPA.**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue até 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo saco plástico. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1 Kg (um quilo).

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária com fardos de 30kg devera ser reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Instrução de preparo.

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

FEIJÃO PRETO TIPO 1

1.DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por Feijão Preto por classificação o produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta; provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a **Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008- Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento e a Instrução.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.CARACTERÍSTICAS GERAIS

Feijão - preto, tipo 1, novo, 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.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAIS)

- Aspecto: grão tipo 1
- Cor: no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.4.CARACTERÍSTICAS FISICAS E QUÍMICAS

- Características organolépticas
- Umidade, máximo de 14%

Em atendimento a **IN n°12 de 28/03/2008 MAPA.**

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária e a IN n°12 de 28/03/2008 MAPA.**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue até 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo saco plástico. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1 Kg (um quilo).

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária com fardos de 30kg devera ser reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Instrução de preparo.

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

FUBÁ DE MILHO-
PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Milho para munguzá ou canjica de milho são grãos ou pedaços de grãos de milho (Zea mays L.) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em presença de escarificação mecânica ou manual (desgerminação). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução **Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 138, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2017.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

O Fubá de milho - para o preparo de mungunzá deverá apresentar grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprios e inteiros
- Cor: grãos inteiros e de cor amarela
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Bacillus cereus*presuntivo/g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.4.CARACTERÍSTICAS FISICA E QUÍMICAS

- Características organolépticas
- Umidade máxima de 14,0%

Segundo **Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011do Ministério da Agricultura e a Resolução.**

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e lavas.

Segundo **Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011do Ministério da Agricultura e a Resolução.**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico com 500g.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Instrução de preparo.

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

FERMENTO BIOLÓGICO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. **(Resolução - CNNPA nº 38, de 1977).**

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar:

Farinhas, Amidos e Féculas, no máximo ..... 5% p/p, Óleos e Gorduras comestíveis, Sulfato de Cálcio, Carbonato de Cálcio, Sorbitol, Monolaurato de Sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA.

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis

- Cor: do branco ao castanho claro

- Cheiro: próprio

- Sabor: próprio

2.3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Fermento seco:

Umidade: máximo .....12% p/p

Poder fermentativo (Hayduck-Nagel): mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas.

Em atendimento a **Resolução - CNNPA nº 38, de 1977.**

2.4 CONTAMINATES MICROBIANOS

Coliformes ..... ausência em 0,1 g.

E. coli ..... ausência em 1 g.

Salmonelas .....ausência em 50 g.

2.5 HIGIENE:

O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de 45 dias.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em material próprio e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs ou 1Kg.

5.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

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

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

6. ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com As legislações vigentes, especialmente, a **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Fresco" ou "Fermento Biológico Seco" ou seus sinônimos de acordo com a classificação.

No rótulo deverá ainda constar a seguinte recomendação: "Mantenha à temperatura inferior a 10°C" ou expressões equivalentes.

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Identificação do produto, inclusive a marca;

2. Nome e endereço do fabricante;
3. Lista de ingredientes;
4. Data de fabricação;
5. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
6. Número do lote.

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual, em atendimento a Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, que aprova o regulamento do código sanitário do Estado de Pernambuco em seus dispositivos nos Art. 275 caput, § 1º e Art. 277.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

FUBÁ PRÉ COZIDO

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Farinha de milho flocada pré-cozida é o produto obtido pela moagem do grão de milho (Zea mays L.) desgerminado, pré-cozido ou pré-gelatinizado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 da ANVISA/MS, RDC n° 150 de 13 de abril de 2017 – ANVISA, Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 138, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2017.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

Fubá pré cozido – obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sãos, limpos, degerminados, pré cozido e seco por processo adequado, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço e fortificada (Regulamento Técnico para fortificação das farinhas de trigo com ferro e ácido fólico - RDC Nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e a RDC n° 150 de 13 de abril de 2017 – ANVISA).

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio
- Cor: própria e amarela
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Bacillus cereus*presuntivo/g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.4.CARACTERÍSTICAS FISICAS E-QUÍMICAS

- Umidade:14%

Em atendimento a **Instrução Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011.**

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 6 meses.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser em saco apropriado de polietileno atóxico de 500g.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser papel reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Declaração de enriquecimento com ferro e ácido fólico;
- Instrução de preparo.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado,

sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual, em atendimento a Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, que aprova o regulamento do código sanitário do Estado de Pernambuco em seus dispositivos nos Art. 275 caput, § 1º e Art. 277.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

MARGARINA VEGETAL COM SAL

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por Margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Portaria n° 372, de 04 de setembro de 1997 / REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MARGARINA- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.**

2.CARACTERÍSTICAS GERAIS

Margarina vegetal - Com sal, Composto de 80% de gordura e leite (lipídeos), podendo conter vitamina e outras substancias permitidas.

2.1.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio
- Cor: próprio
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.2.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Salmonelas: ausência em 25 gramas
- Coliformes fecais a 45ºC: n = 5, c = 1, m = 3, M = 10
- Bolores e leveduras: máx. de 500/g.

Segundo a **Portaria n° 372, de 04 de setembro de 1997- MAPA**

2.3.CARACTERÍSTICAS FISICAS E-QUÍMICAS

- Lipídios totais 80% de gordura e leite (lipídeos)
- Umidade
- Características organolépticas

Segundo a **Portaria n° 372, de 04 de setembro de 1997- MAPA.**

2.4.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

Segundo a **Portaria n° 372, de 04 de setembro de 1997- MAPA.**

2.5.CONTAMINANTES:

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento específico.

2.6.HIGIENE:

2.6.1.Considerações Gerais

As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

2.7.ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

Se admitirão para cada função:

a) Qualquer dos aditivos incluídos a seguir com as concentrações máximas de emprego admitidas.

b) A mistura de aditivos com igual função , sempre que a soma de todas as concentrações não seja superior ao limite máximo correspondente ao aditivo em maior quantidade.

c) Se aplica igual critério em \"b\" para o caso particular dos fosfatos e derivados que cumpram ou não igual função.

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser acondicionada em balde contendo entre 15 kg.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será

recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Identificação do produto, inclusive a marca;
2. Nome e endereço do fabricante;
3. Lista de ingredientes;
4. Data de fabricação;
5. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
6. Número do lote;
7. Informação nutricional;
8. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

MASSA ALIMENTÍCIA- ESPAGUETE (SEM OVOS)

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Massa Alimentícia são os produtos obtidos da farinha de trigo (Triticum aestivum L. e ou de outras espécies do gênero Triticum) e ou derivados de trigo durum (Triticum durum L.), resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RESOLUÇÃO-RDC Nº 93, DE 31 DE OUTUBRO DE 2000- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RESOLUÇÃO-RDC Nº 14, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2000, RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 138, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2017.**

2.CARACTERÍSTICAS GERAIS

Massa alimentícia - tipo seca para macarronada, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial e demais substancias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. SEM OVOS.

2.1.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: tipo seca, formato espaguete
- Cor: próprio (amarela)
- Cheiro: próprio
- Sabor: próprio

2.2.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Bacillus cereus*presuntivo/g
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.3.CARACTERÍSTICAS FISICAS E QUÍMICAS

- Acidez;
- Característica sensoriais;
- Residual mineral fixo;
- Umidade e voláteis;
- Colesterol (macarrão com ovos)

Segundo a **Resolução-RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.**

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCOPICAS

- Sujidades, parasitos e lavas.

Segundo a **RESOLUÇÃO - RDC N° 175, DE 8 DE JULHO DE 2003-ANVISA**

2.5.ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

Devem obedecer à legislação específica.

2.6.CONTAMINANTES

Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos em legislação específica.

2.7.HIGIENE

Considerações Gerais: os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica.

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue até 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 10 meses.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser saco de plástico transparente, atóxico com 500g e embalagem secundaria de 10kg.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6. ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Informações nutricionais;
- Instrução de preparo;
- Lista de ingredientes.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

LEITE DE COCO –
INTEGRAL, CONCENTRADO, PASTEURIZADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Leite de coco tradicional é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nuoífera) por processos mecânicos adequados. De acordo com as suas características próprias e composição, o leite de coco pode ser classificado em leite de coco natural - quando corresponder à definição.

Deve estar de acordo com a **RESOLUÇÃO - RDC Nº 83, DE 15 DE SETEMBRO DE 2000.**

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Leite de coco – integral, concentrado e pasteurizado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas,

2.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

- Aspecto: próprio
- Cor: próprio
- Odor: Próprio
- Sabor: Próprio

2.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g
- *Escherichia coli*/gf

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

- Características organolépticas**.**

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4. PRAZO DE VALIDADE
De acordo com o fabricante.

5. EMBALAGEM

5.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem deverá adequada de 500ml.

5.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada ou envolvida em material plástico transparente e resistente, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

LEITE EM PÓ INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por leite em pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 1° DE OUTUBRO DE 2018.**

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O leite em pó integral (maior ou igual a 26,0%) de matéria, gorda.

2.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis

- Cor: Branco amarelado

- Sabor e odor: agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido

2.2. CARACTERÍSTICAS FISICO-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 ocorrem modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado.

2.3. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

2.3.1. Aditivos

Admite-se na elaboração de leite em pó o uso de aditivos autorizados em legislação específica desde que harmonizados no MERCOSUL e incorporados no ordenamento jurídico nacional.

2.3.1. Coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

Admite-se na elaboração de leite em pó o uso de coadjuvantes de tecnologia autorizados em legislação específica desde que harmonizados no MERCOSUL e incorporados no ordenamento jurídico nacional.

2.4. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento MERCOSUL correspondente.

2.5. CARACTERÍSITICA MICROBIOLÓGICAS

- Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)
- *Salmonella*/25g
- Enterobacteriaceae/g
- Estafilococos coagulase positiva/g
- Aeróbios mesófilos/g

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019

2.6. PESOS E MEDIDAS

Deve ser aplicada a legislação específica.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue até 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 10 meses.

4. EMBALAGEM

4.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo saco aluminizado de 200 grs hermeticamente fechada.

4.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

5. ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, especialmente, a **Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Identificação do produto, inclusive a marca;
2. Nome e endereço do fabricante;

3. Lista de ingredientes;
4. Data de fabricação;
5. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
6. Número do lote;
7. Informação nutricional.

6. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual, em atendimento a Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, que aprova o regulamento do código sanitário do Estado de Pernambuco em seus dispositivos nos Art. 275 caput, § 1º e Art. 277.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO
ÓLEO COMESTÍVEL- DE SOJA

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos constituídos principalmente de glicerídeos de ácidos graxos de espécie(s) vegetal(is). Podem conter pequenas quantidades de outros lipídeos como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres naturalmente presentes no óleo ou na gordura. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS a Instrução Normativa MAPA nº 49 de 22/12/2006.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

Óleo comestível - de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substancias estranhas.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio
- Cor: próprio
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.3.CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

- Impurezas insolúveis em éter;
- Índice de acidez;
- Características organoléptica;
- Índice de peróxido;
- Ponto de fumaça;
- Sabões;
- Umidade, e;
- Voláteis

Segundo a **Instrução Normativa MAPA nº 49 de 22/12/2006.**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 9 meses.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá frasco plástico com 900 ml.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto.

A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

MELHORADOR TRIPLA AÇÃO PARA PANIFICAÇÃO

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por melhorador em pasta como um coadjuvante de tecnologia de fabricação um utilizados na elaboração de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **PORTARIA No 540 - SVS/MS, DE 27 DE OUTUBRO DE 1997 e a RESOLUÇÃO Nº 383, DE 5 DE AGOSTO DE 1999- ANVISA.**

2.CARACTERÍSTICAS GERAIS

Melhorador tripla ação para panificação - em pasta, composto de amido, estabilizante polisorbato 80, Estearoil-2-lactil de sódio, acidoascorbico, enzima alfa amilase, devendo o produto obedecer a proporção de 0,5% p/ p em relação à farinha.

2.1.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico
- Cor: característico
- Odor: característico
- Sabor: característico

2.2.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICA

Areia, impurezas e sujidades.

Segundo a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser pote rígido, acondicionado em embalagem apropriada de 4kg.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Lista de ingredientes;
- Informação nutricional.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO
VINAGRE DE ÁLCOOL

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Vinagre de álcool é o produto obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero Acetobacter ou Gluconobacter, pertencentes à família Pseudomonaceae. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Instrução Normativa n° 6, de 03 de abril de 2012 - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
2.1.GERAIS

Vinagre - de álcool, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, livre de sujidades, material terroso, material terroso, e detritos de animais e vegetais.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio
- Odor: próprio
- Sabor: próprio
- Cor: própr

2.3.CARACTERÍSTICAS FISICAS E QUÍMICAS

Acidez volátil em ácido acético (g/100ml)	4,00	-
Álcool (% v/v) a 20ºC	-	1,0
Aspecto	Ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição	
Cheiro	Característico	
Sabor	Ácido	
Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição	

Segundo a **Instrução Normativa n°6, de 03 de abril de 2012 MAPA**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de 12 meses.

5.EMBALAGEM
5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA
A embalagem primária do produto deverá ser acondicionado em frasco plástico com 500ml, tampa inviolável hermeticamente fechado.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA
A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.
6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

SAL REFINADO IODADO

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se como sal, o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente **a RDC n°130 de 26 de maio de 2003- Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Decreto n° 75.697 de 6 de maio de 1975- Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC n°28 de 28 de março de 2000- Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Lei n°6.150 de 3 de dezembro de 1974- Agência Nacional de Vigilância Sanitária e a RESOLUÇÃO DA - RDC Nº 23, DE 24 DE ABRIL DE 2013- dezembro de 1974- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

Sal - refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo.

2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: refinado
- Cor: branco
- Odor e sabor: próprios

2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Coliformes termotolerantes

Embora O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possam tornar-se nocivas à saúde humana.

Segundo o Decreto nº. 75.697, de 6 de maio de 1975 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano.

2.4.CARACTERÍSTICAS FISICO- QUÍMICAS

- Teor de iodo: 15 (quinze) miligramas até o limite máximo de 45 (quarenta e cinco) miligramas de iodo por quilograma de produto.

Segundo o teor de iodo no sal destinado ao consumo humano - **RESOLUÇÃO DA - RDC Nº 23, DE 24 DE ABRIL DE 2013 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

- Impurezas

Segundo o **Decreto nº. 75.697, de 6 de maio de 1975 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4. PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação. O produtor demonstrará, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto; prazo mínimo de 12 (doze) meses.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

O material empregado no acondicionamento do sal devera ser saco de polietileno com 1kg, conferindo a capacidade de proteger as suas características, com resistência suficiente ao manuseio, adotado sistema automático e inviolável de fechamento, a fim de evitar a sua contaminação e/ou alteração posterior, inclusive não transmitir-lhe nenhum de seus componentes.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá contemplar 30 kg, ser de saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

ALHO PROCESSADO - BRANCO– PICADO

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

O alho processado – branco (pasta) é empregado para agregar sabor ou aroma aos alimentos. O produto deve estar de acordo com as legislações vigentes, especialmente REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS**- Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.**

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Higienizado e livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.

2.1.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAIS)

- Aspecto: característico – PICADO
- Cor: próprio - BRANCO
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

2.2.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Samonella sp/25g*
- *Escherichia coli*/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

2.3.CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

- De acordo com a legislação vigente.

2.4.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e lavas.

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária.**

2.5.ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

É permitida à utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de acordo com a legislação especifica.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4. PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico ou em pote plástico atóxico. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1 kg (um quilo) a 3 Kg (três quilos).

5.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

6. ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Café Torrado: o produto deve ser designado de "Café Torrado em Grão". Quando submetido ao processo de moagem deve ser designado de "Café Torrado Moído".
O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **RDC Nº. 277, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).**

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Café torrado e moído devendo conter ate 30% grãos conillon, 20% pretos/verdes/ardidos, isento de grãos pretos-verdes ou fermentados grãos crus, sãos e limpos. qualidade global mínimo aceitável maior que 3,5 pontos na escala sensorial de zero a dez, contendo impurezas máximo de 1%, outros produtos 0% e umidade ate 5%,

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: s/amargor, em pó homogêneo, torrado e moído
- Cor: cor castanho claro a moderado escuro
- Sabor: característicos de regular a intenso, bebida mole a rio, isento de gosto riozona
- Cheiro: característicos de regular a intenso

2.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella/*25g
- *Escherichia coli/g*

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.3.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Características organolépticas
- Qualidade global mínimo aceitável maior que 3,5 pontos na escala sensorial de zero a dez
- Impurezas máximo de 1%
- Outros produtos 0%
- Umidade até 5%

Em atendimento a **RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº. 277, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.**

2.4.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades

Em atendimento a **RDC N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 Ministério da Saúde -Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

3.PRAZO DE FABRICAÇÃO

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4.PRAZO DE VALIDADE

De acordo com o fabricante.

5.EMBALAGEM

5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária do produto deverá ser tipo almofada (sem vácuo), contendo 250g, com selo ABIC.

5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA

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

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

6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Instrução de preparo;
- Selo ABIC;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

AMEIXA SECA COM CAROÇO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

.O produto é designado de acordo com a denominação da fruta que lhe deu origem, seguida de uma das expressões "seca" ou "passa".

As ameixas são designadas de Ameixas Secas Tenras quando forem obtidas a partir da ameixa desidratada, mediante tratamento térmico com água e ou vapor.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 82, DE 15 DE SETEMBRO DE 2000.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma. É tolerada a imersão das frutas em solução de cloreto de sódio, hidróxido de sódio, ou carbonato de sódio de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas ou dessecadas não podem apresentar fermentações.

2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAS (ORGANOLÉPTICAS)

- Aspecto: frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas.

- Cor: própria.

- Odor: característico.

- Sabor: próprio

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo 25% p/p

RESOLUÇÃO - RDC Nº 82, DE 15 DE SETEMBRO DE 2000

2.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella/25g
Escherichia coli/g
Bolores e leveduras/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada**

2.3CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3. PRAZO DE FABRICAÇÃO
O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

4. PRAZO DE VALIDADE
De acordo com o fabricante.

5. EMBALAGEM

5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIAA embalagem primária do produto deverá ser plástica resistente ou aluminizada, própria para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido drenado de no mínimo **250grs (duzentos e cinquenta gramas).**

6. ROTULAGEM

No rótulo deve constar o nome da fruta seguido da palavra "seca" ou "dessecada".

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Identificação do produto, inclusive a marca;
2. Nome e endereço do fabricante;
3. Lista de ingredientes;
4. Data de fabricação;
5. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
6. Número do lote;
7. Informações nutricionais.

7. VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual, em atendimento a Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, que aprova o regulamento do código sanitário do Estado de Pernambuco em seus dispositivos nos Art. 275 caput, § 1º e Art. 277.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).

Paula Araújo
Gerente do Departamento de Apoio Nutricional
CEASA-PE/OS
CRN 19176

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020

ANEXO II

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)
EMPRESA:
CNPJ:
PROCESSO SELETIVO Nº 017/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2022
DATA DA ABERTURA: 27/06/2022
HORA: 09:00hs

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

Declaro, sob as penas da lei e para os fins requeridos, que a empresa _____ possui os requisitos necessários para habilitação exigido neste Edital.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Assinatura do Responsável Legal

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020

ANEXO III

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)
EMPRESA:
CNPJ:
PROCESSO SELETIVO Nº 017/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2022
DATA DA ABERTURA: 27/06/2022
HORA: 09:00hs

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

(Razão Social), estabelecido(a) na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob nº _____, no uso de suas atribuições legais, vem DECLARAR, para fins de participação no processo seletivo em pauta, sob as penas da Lei, que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público de qualquer esfera, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a presente.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Assinatura do Responsável Legal

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020

ANEXO IV

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)
EMPRESA:
CNPJ:
PROCESSO SELETIVO Nº 017/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2022
DATA DA ABERTURA: 27/06/2022
HORA: 09:00hs

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

Declaramos sob penas da lei e para os fins requeridos, que esta empresa é uma Microempresa/Empresa de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente, que não há nenhum dos impedimentos previsto nos incisos do § 4°, do artigo 3°, da Lei Complementar n° 123/06, e que cumprimos plenamente com os requisitos de habilitação exigido neste Edital.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Assinatura do Responsável Legal

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020

ANEXO V

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)
EMPRESA:
CNPJ:
PROCESSO SELETIVO Nº 017/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2022
DATA DA ABERTURA: 27/06/2022
HORA: 09:00hs

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

_____(Razão Social)____, estabelecida na ____(endereço completo)____, inscrita no CNPJ sob nº _____, vem DECLARAR para fins de participação no processo seletivo em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, ressalvado na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Por ser verdade assina a presente.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Licitante ou Representante Legal

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020

ANEXO VI

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S
ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)
EMPRESA:
CNPJ:
PROCESSO SELETIVO Nº 017/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2022
DATA DA ABERTURA: 27/06/2022
HORA: 09:00hs

MODELO DA CARTA DE CREDENCIAMENTO

Pelo presente instrumento, credenciamos o (a) Sr. (a)_____, portador do documento de Identidade nº _____, para participar das reuniões relativas ao Processo Seletivo acima referenciado, o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, apresentar lances verbais, desistir e interpor recursos, assinar propostas comerciais, rubricar documentos, assinar atas e praticar todos os atos necessários ao procedimento licitatório, a que tudo daremos por firme e valioso.

Data,

_____
Nome da Empresa
(Nome do Representante)
(Cargo).

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS
PORTARIA Nº 021/2020
ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO CEASA/PE-O.S. N.º xxx/2022.

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA/PE-OS E ....., NA FORMA ABAIXO ADUZIDA.

O CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S., associação civil de direito privado sem fins econômicos, qualificada como Organização Social pelo Decreto nº 26.296, de 08 de janeiro de 2004, com titulação renovada pelo Decreto Estadual n.º 51.298, de 03 de setembro de 2021, instituída nos moldes da Lei Estadual nº 11.743, de 20 de janeiro de 2000, e regulamentado pelo Decreto Estadual nº 23.046, de 19 de fevereiro de 2001, inscrita no CNPJ sob o nº 06.035.073/0001-03, com endereço à BR 101 Sul, Km 70, nº 550- Edifício Administração Central, Bairro Curado, nesta cidade de Recife, Estado de Pernambuco, neste ato representado por seus Diretores Presidente e Programas Especiais, respectivamente, **Sr. Gustavo Henrique de Andrade Melo,** brasileiro, casado, administrador de empresas, inscrito no CPF sob o n. ....., residente e domiciliado na cidade do Recife/PE, e **Sra. Patrícia V. Rabelo de Amorim**, brasileira, estado civil, profissão, inscrita no CPF sob o n.º ....., residente e domiciliado na cidade do Recife/PE, daqui por diante designado simplesmente **CONTRATANTE,** ou **CEASA-PE/O. S.**, e **.....,** inscrita no CNPJ sob o nº ....., sediada ..... Pernambuco, neste ato representado ....., resolvem celebrar o presente **TERMO DE CONTRATO**, decorrente do Processo Seletivo n.º ..... observado às disposições do Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA/PE.OS, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios não perecíveis para atender as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as condições e especificações constante no instrumento convocatório, respectivos anexos e proposta da contratada, a qual sagrou-se vencedora no Processo Seletivo n° 017/2022 – Pregão Presencial n° 006/2022, que independentemente de transcrição, são partes vinculantes deste instrumento contratual.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DESCRIÇÃO E EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATADO

A CONTRATADA na execução do contrato em apreço além das especificações contidas no Instrumento Convocatório, deve cumprir as contidas no **anexo I** – quantitativos dos insumos e **anexo II -** especificações técnicas dos gêneros alimentícios, do termo de referência vinculado a este contrato e, as abaixo relacionadas.

§ 1º - **DA DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

ITEM	PRODUTOS NÃO PERECIVEIS	UND. REF.	QUANT. ESTIMADA P/12 MESES
01	Açúcar - obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor , cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99.8% p/p admitindo a umidade max. de 0,04% p/p, sem fermentação, isento de sujidades,parasitas, isentos de larvas, mate terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico, atóxico c/ peso liquido de 1kg e embalagem secundaria com 30Kg.	Kg	811.954
02	Adoçante dietético - composto de aspartame líquido, acondicionado em caixa contendo 12 frascos de 100ml ou 200ml cada.	Litro	300
03	Alho processado - branco (pasta), embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente cada embalagem de 01 a 03kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades,parasitas e larvas	Kg	31.816
04	Ameixa com caroço (fruta seca) - aspecto de frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas, cor cheiro e sabores próprios, unidade máximo 25% p/p. A embalagem primária do produto deverá ser plástica resistente ou aluminizada, própria para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido drenado de no mínimo 250 grs (duzentos e cinquenta gramas).	Kg	155
05	Amido de milho - produto amilaceo extraído do milho, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades,parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico impermeável, apresentando peso líquido de 500g a 1kg, reembalado em apropriado.	Kg	51.456
06	Arroz - parbolizado, tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 01 kg- fardo c/30.	Kg	954.198
07	Aveia - Integral, Em flocos, Isenta de sujidades,parasitas e larvas, Admitindo umidade maxima de 15% por peso, Acondicionada em caixa de papelao com 200g, Embalada em apropriado,	Kg	18.976
08	Biscoito doce sem recheio - Tipo maizena, Composição básica farinha de trigo,gorduravegetal,sal, Acucar e outras substancias permitidas, Acondicionado em filme bopp,caixa com 40 pacotes, Pesando 400 gramas cada.	Kg	3.539
09	Biscoito com sal - Tipo cream cracker, Composicao básica aromatizado artificialmente, farimha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, c/ gluten, Extrato de malte e fermento biologico, Acondicionado em em pacotes, 400 gramas cada.	Kg	5.481
10	Café - devendo conter ate 30% grãos conillon,20% pretos/verdes/ardidos, isento de grãos pretos-verdes ou fermentados graoscrus,sãos e limpos, na cor castanho claro a moderado escuro,s/amargor em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio,isento de gosto riozona, qualidade global mínimo aceitável maior que 3,5 pontos na escala sensorial de zero a dez, contendo impurezas maximo de 1%,outros produtos 0% e umidade ate 5%, acondicionado em embalagem almofada(sem vacuo), contendo 250g, com selo abic.	Kg	150.401
11	Colorífico - em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor,cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico, resistente e 34.728,00hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, peso 100g.	Kg	49.795
12	Tempero Misto com Cominho – normal, moído, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico, peso 100g.	Kg	31.226
13	Extrato de tomate - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele,sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em caixa cartonada, c/ peso liquido de 1 à 2kg.	Kg	45.305
14	Farinha de mandioca - torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg e fardo com 30kg.	Kg	479.514
15	Farinha de trigo - especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de sem fermento, acondicionado em embalagem com sacos de 25 a 50 kg	Kg	2.083.193
16	Feijão - carioca, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso,sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg em fardos de 30kg	Kg	356.084

17	Feijão - macassar, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso,sujidades isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg e em fardos de 30kg	Kg	284.348
18	Feijão - preto, tipo 1, novo, 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 de 1kg e em fardos de 30kg	Kg	146.865
19	Fermento biológico - tipo granulado seco instantâneo, composto de saccharornyces cerevisias, agente de reidratação, acondicionado em embalagem apropriada c/ peso liquido de 500grs à 1kg.	Kg	19.724
20	Fubá de milho - para o preparo de mungunzá, com grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranco, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente,atóxico com 500g.	Kg	50.074
21	Fubá pré cozido - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sãos, limpos, degerminados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades,parasitos e larvas, bem como de umidades,fermentações ou ranço, embalado em saco de polietileno atóxico de 500g.	Kg	376.335
22	Leite de coco - natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem adequada de 500ml.	L	51.051
23	Leite em pó integral – obtido por desidratação do leite da vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humanam mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral (maior ou igual a 26,0%) de matéria gorda, embalado em pacote aluminizado. pct 200g	Kg	158.670
24	Margarina vegetal - com sal, composto de 80% de gordura e leite (lipideos), Podendo conter vitamina e outras substancias permi tidas, Com aspecto cor, cheiro e sabor proprio, Acondicionado em balde contendo 15 kg.	Kg	101.876
25	Massa alimentícia espaguete - tipo seca para macarronada, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial,isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas,admitindo umidade máxima 13%, SEM OVOS, acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico com 500g e embalagem secundaria de 10kg.	Kg	349.813
26	Melhorador tripla ação para panificação - Em pasta, composto de amido, estabilizante polisorbato 80, Estearoil-2-lactil de sodio, acidoascorbico, enzima alfa amilase, Devendo o produto obedecer a proporcao de 0,5% p/pemrelacao a farinha., Acondicionado em embalagem apropriada de 4kg.	Kg	15.349
27	Óleo comestível - de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substancias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, embalado em caixa de papelão reforçado.	L	80.909
28	Sal - refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e embalagem secundaria 30kg.	Kg	140.656
29	Vinagre - de álcool, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, livre de sujidades, material terroso, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 500ml, tampa inviolável hermeticamente fechado.	L	34.339

§ 2º - DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

I - O prazo para entrega dos gêneros adquiridos será de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Fornecimento pela **CONTRATADA**, observado o cronograma de entrega.

II - As Ordens de Fornecimento serão enviadas pela **CONTRATANTE** a **CONTRATADA**, no e-mail institucional fornecido pela **CONTRATADA**.

III - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Centro de Distribuição - SERES, atualmente localizado no **Condomínio RC, situado na Rod. Empresário João Santos Filho, nº 2524, Galpão F1, Marcos Freire – Jaboatão dos Guararapes/PE, CEP: 54.360-040** , que poderá ter alteração no endereço, conforme conveniência da **CONTRATANTE**, sem que este fato não venha ocasionar custos financeiros adicionais, limitando-se o endereço de entrega a Região Metropolitana de Recife – RMR.

a) A modalidade de frete adotada será a *Cost, Insurance and Freight* (CIF), onde o fornecedor será responsável por todos os custos e riscos com a entrega dos gêneros alimentícios.

IV - Os gêneros alimentícios deverão está devidamente acondicionados em embalagem resistente à vibração ou a pequenos impactos.

V - Todos os veículos de entrega deverão está de acordo com as especificações exigidas no Anexo II, do termo de referência vinculado a este contrato.

VI - Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em embalagens individuais, com visualização externa dos dados relativos à identificação do produto, procedência, validade e especificações técnicas.

VIII - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Centro de Distribuição do CONTRATANTE, com validade mínima para consumo de 180 (cento e oitenta) dias corridos, contados a partir da data de entrega dos mesmos (quando pertinente, verificar ficha técnica do produto).

IX - O objeto desta licitação será recebido pelo **Núcleo de Gestão de Contratos - SERES** do **CONTRATANTE**, o qual será responsável pelos atestos das respectivas notas fiscais/faturas.

§ 3º - DA RECUSA DO OBJETO

I - Os gêneros alimentícios objeto poderão ser recusados total ou parcialmente, conforme as circunstâncias relacionadas abaixo:

l) Quando as embalagens não estiverem identificadas com o nome do produto, procedência, validade e especificações técnicas;

m) Quando os gêneros alimentícios apresentarem vícios de quantidade como embalagem violada, amassada, fora do prazo de validade, com acondicionamento impróprio;

n) Quando houver qualquer situação de desacordo entre os gêneros alimentícios fornecidos e os requisitados; e,

o) Quando os gêneros alimentícios para os quais a nota fiscal/fatura estiver com a especificação do objeto e quantidade em desacordo com o discriminado neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

O valor global do presente instrumento para o período de 12 (doze) meses é de R$ **XXXXXXXXXXX** (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX), cujo montante e especificações seguem abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS GENEROS	MARCA	UNID.	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	**Açúcar** - obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99.8% p/p admitindo a umidade max. de 0,04% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, isentos de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico, atóxico c/ peso liquido de 1kg e embalagem secundaria com 30Kg.		Kg	811.954		
2	**Adoçante** dietético - composto de **aspartame** líquido, acondicionado em caixa contendo 12 frascos de 100ml ou 200ml cada.		Lt	300		
3	**Alho processado** - branco **(picado)**, sem sal, embalado em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente 1kg, acondicionado para transporte apropriado, higienizado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes.		Kg	31.816		

4	**Ameixa** - com caroço, aspecto de frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria , não esmagadas, cor cheiro e sabores próprios, unidade máximo 25% p/p.		Kg	155		
5	**Amido de milho** - produto amilaceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado com 500g a 1kg, reembalado em apropriado.		Kg	51.456		
6	**Arroz** - parboilizado, tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 01 kg- fardo c/30.		Kg	954.198		
7	**Aveia** - Integral, em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade maxima de 15% por peso, acondicionada em caixa de papelao com 200g, embalada em apropriado.		Kg	18.976		
8	**Biscoito doce sem recheio** - Tipo maizena, composicao basica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, acucar e outras substancias permitidas, acondicionado em filme bopp, caixa com 40 pacotes, pesando 400 gramas cada.		Kg	3.539		
9	**Biscoito com sal** - Tipo cream cracker, composicao basica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com gluten, extrato de malte e fermento biologico, acondicionado em em pacotes, 400g cada.		Kg	5.481		
10	**Café -** devendo conter ate 30% grãos conillon, 20% pretos/verdes/ardidos, isento de grãos pretos-verdes ou fermentados graos crus,sãos e limpos, na cor castanho claro a moderado escuro,s/amargor em pó homogêneo, **torrado e moído**, aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio,isento de gosto riozona, qualidade global mínimo aceitável maior que 3,5 pontos na escala sensorial de zero a dez, contendo impurezas maximo de 1%,outros produtos 0% e umidade ate 5%, acondicionado em embalagem almofada(sem vacuo), contendo 250g, com selo ABIC.		Kg	150.401		
11	**Colorífico** - em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, peso 100g.		Kg	49.795		
12	Tempero misto com **Cominho** – normal e moído, peso 100g.		Kg	31.226		
13	**Extrato de tomate - <u>concentrado</u>**, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele,sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em caixa cartonada, pesando de 1 a 2Kg.		Kg	45.305		
14	**Farinha de mandioca** - torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico, transparente, contendo 01 kg e fardo com 30kg.		Kg	479.514		
15	**Farinha de trigo** - especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de parasitas e larvas, sem fermento, acondicionado em embalagem com sacos de 25 e/ou 50 kg.		Kg	2.083.193		

16	**Feijão - carioca**, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg e em fardos de 30kg		Kg	356.084		
17	**Feijão - macassa**, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg e em fardos de 30kg.		Kg	284.348		
18	**Feijão - preto**, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg e em fardos de 30kg.		Kg	146.865		
19	**Fermento biológico** - tipo granulado seco instantâneo, composto de saccharornycescerevisial, agente de reidratacao, acondicionado em embalagem apropriada peso de 500g a 1Kg.		Kg	19.724		
20	**Fubá de milho** - para o preparo de **mungunzá,** com grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranco, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500g.		Kg	50.074		
21	**Fubá pré cozido** - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sãos, limpos, degerminados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades,fermentações ou ranço, embalado em saco de polietileno atóxico de 500g, embalado em apropriado.		Kg	376.335		
22	**Leite de coco** - integral, concentrado, pasteurizado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem adequada.		L	51.051		
23	**Leite em pó integral** - gorduras totais 6,9 a 8,0 g, gorduras saturadas 4,0 a 5,0 g, gordura trans 0g, fibra alimentar 0g, cálcio 239mg a 239,2 mg, sódio 85mg a 111mg, valor energético de 129 a 150 kcal, carboidrato de 9,6 a 12g, proteína de 6,7 a 12g., embalado em pacote aluminizado, pacote de 200g.		Kg	158.670		
24	**Margarina** vegetal - Com sal, composto de 80% de gordura e leite (lipideos), podendo conter vitamina e outras substancias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor proprio, acondicionado em balde contendo entre 15 kg, embalado em balde com 15kg.		Kg	101.876		
25	**Massa alimentícia** - tipo seca para macarronada, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial e demais substancias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 15%, acondicionada em saco de plástico transparente, sem ovo.		Kg	349.813		
26	**Melhorador** tripla acao para panificacao - **em pasta**, composto de amido, estabilizante polisorbato 80, estearoil-2-lactil de sodio, acido ascorbico, enzima alfa amilase, devendo o produto obedecer a proporcao de 0,5% p/p em relacao a farinha, acondicionado em embalagem apropriada de 4Kg.		Kg	15.349		
27	**Óleo comestível** - de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substancias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, embalado em caixa de papelão reforçado.		L	80.909		

28	**Sal** - **refinado**, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e embalagem secundaria 30kg.		Kg	140.656		
29	**Vinagre** - de **álcool**, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 500ml, tampa inviolável hermeticamente fechado.		L	34.339		
VALOR TOTAL =====>>>>>>>>>>>>>>						

§ 1º - Estão incluídos nos valores supramencionados todos os custos diretos e indiretos, decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, seguro, taxas e todos os necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

§ 2º - O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos a **CONTRATADA** dependerão do quantitativo efetivamente fornecido.

CLAUSULA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento pelo fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, conforme demanda efetivamente realizada, contendo o devido **ATESTO DE RECEBIMENTO**, comprovantes de entrega e certidões de regularidade fiscal da **CONTRATADA**.

§ 1º - O pagamento mensal será efetuado através de depósito bancário em conta específica da **CONTRATADA**, preferencialmente em instituição bancária indicada pelo **CONTRATANTE**.

I - Caso a **CONTRATADA** opte por receber o pagamento em instituição bancária divergente da indicada pelo **CONTRATANTE** deverá a mesma arcar com todos os custos das tarifas pertinentes a operação (TED ou DOC), conforme valores definidos pelo Banco, obrigando-se a proceder ao ressarcimento dos respectivos valores a conta específica do **CONTRATANTE**, que efetuou a transação.

II - Não havendo o ressarcimento no período de competência, fica autorizado o **CONTRATANTE** a efetuar a retenção dos valores no faturamento do mês subsequente, independente de notificação prévia, sujeitando a **CONTRATADA** as sanções administrativas contratuais, por descumprimento de obrigação de fazer.

§ 2º - Para todos os efeitos deverá constar na nota fiscal a descrição resumida dos gêneros alimentícios, composição e marca, conforme proposta adjudicada.

I - A nota fiscal deverá estar acompanhada dos respectivos comprovantes de entregas, conforme Ordem de Fornecimento, sem os quais não será realizado o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos.

II - Os comprovantes de entrega deverão conter o carimbo e a assinatura do responsável pelo recebimento dos gêneros no Centro de Distribuição da **CONTRATANTE**.

§ 3º - A **CONTRATANTE** pode suspender o pagamento enquanto houver as seguintes condições:

a)Houver falta do **ATESTO DE RECEBIMENTO**;
b) Houver alguma eventual pendência tributária, seja elas sociais, trabalhistas, previdenciária, fiscais, comerciais ou qualquer outra natureza resultante da execução do contrato;
c)Quando não houver comprovação da entrega dos gêneros alimentícios.

§ 4º - Para efeitos de pagamento, a contratada deverá encaminhar em conjunto com a nota(s) fiscal(is) / fatura(s) e relatório(s) de execução de serviços, comprovantes de Regularidade Fiscal e Trabalhista, mediante as seguintes certidões:

I - Certidão de regularidade perante a Fazenda Nacional, inclusive em relação à dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, mediante a apresentação de certidões conjunta da RFB e PGFN, nos termos da portaria conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 01 de outubro de 2014 e alterações posteriores;

II - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda, emitida nos Termos da Instrução Normativa da Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB em vigor

III - Certidão de regularidade fiscal junto a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;

IV - Certidão de regularidade fiscal junto a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

V - Certidão de regularidade relativo ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS expedido pela Caixa Econômica Federal.

VI- Certidão com a comprovação de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943.

CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA E REAJUSTE

As despesas decorrentes desta contratação serão atendidas por meio dos recursos advindos do Contrato de Gestão de Gestão de nº 001/2016, celebrado entre o Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Justiça e Direitos humanos – SJDH, Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES e este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S., ou outro que venha a substituí-lo conforme classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022.

§ 1º - Não haverá alteração de preço durante a execução deste contrato, salvo na hipótese de prorrogação e, após o transcurso de 12 (doze) meses de vigência contratual, cujo índice não poderá ser superior ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, conforme o Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S.

I- Os reajustes contratuais poderão ser concedidos a cada 12(meses) da vigência contratual, mediante negociação entre as partes **e, serão necessariamente precedidos de solicitação da CONTRATADA**, efetuada no decorrer da vigência contratual e/ou até a data anterior a efetivação da prorrogação contratual, sob pena de não o fazendo tempestivamente, ocorrer preclusão do seu direito. Formalizadas, a critério do **CONTRATANTE** por meio de Termo Aditivo ou Apostilamento.

§ 2º - Assegurada a revisão contratual com vista ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior e/ou caso fortuito, desde que, **devidamente comprovado pela Contratada**. Formalizado por meio de Termo Aditivo.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar data da assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes, conforme previsão contida no Regulamento de Contratações de Obras, Serviços, Compras e Alienações do **CONTRATANTE**, formalizado por meio de termo aditivo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Responsabiliza-se o CONTRATANTE em exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais, termos e referência e proposta vinculada ao presente ajuste, assim como:

§ 1º - Acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios adquiridos;

§ 2º - Realizar o devido pagamento conforme as condições descritas neste documento;

§ 3º - Aplicar eventual sanção conforme descrito neste documento;

§ 4º - Recusar no todo ou em parte o objeto contratado, quando o mesmo apresentar divergências quanto às especificações contidas neste instrumentos e naqueles a este vinculado;

§ 5º - Comunicar por escrito a **CONTRATADA** qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos gêneros alimentícios.

6º - Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela CONTRATADA, em conformidade com a legislação vigente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Obriga-se a CONTRATADA em executar os serviços conforme especificações deste instrumento contratual, termo de referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das obrigações contratualmente assumidas, além de fornecer os materiais, máquinas, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em qualidade e quantidade suficientes para a execução do objeto e, ainda:

§ 1º - Atender plenamente à **CONTRATANTE**, fornecendo os gêneros alimentícios no prazo e local previstos no item 05 deste instrumento;

§ 2º - Arcar com o pagamento de todos os tributos, contribuições fiscais, parafiscais e logística, que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente, sobre o fornecimento dos gêneros alimentícios adquiridos, bem como as obrigações sociais incidentes sobre seus empregados.

§ 3º - Comunicar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede o prazo de vencimento de entrega, os motivos que impossibilitam o cumprimento do prazo de entrega previsto, responsabilizando pelos danos e prejuízos decorrentes da paralisação no fornecimento dos gêneros alimentícios, salvo na ocorrência de motivo de força maior, apurado na forma da legislação vigente;

§ 4º - Substituições de marcas dos gêneros alimentícios apenas serão aceitas, em casos de descontinuidade do produto no mercado, bem como a falta de matéria-prima comprometendo a produção, certificado pelos respectivos fabricantes/produtores. Em ambos os casos deverão ser emitidos pelo fornecedor documento comprovando situação semelhante em outras instituições de mesmo porte. A nova marca oferecida para substituição também deverá atender às especificações técnicas previstas neste instrumento, termo de referência e respectivos anexos;

§ 5º - Atender as condições e especificações dos gêneros alimentícios conforme este contrato, instrumento convocatório e respectivos anexos.

§ 6º - Anexar as notas fiscais, em meio impresso e digital, os documentos inerentes ao processo de fornecimento, a efetiva comprovação de entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Distribuição do **CONTRATANTE**, sob pena de glosa a Fatura;

§ 7º - Manter a integridade das embalagens e seguir as particularidades de cada alimento ou produto;

§ 8º - Manter legíveis nos rótulos das embalagens, quando cabível, o nome e composição do gênero, bem como lote, a data de produção, a validade, o número de registro no órgão oficial, o CNPJ, o endereço do fabricante/produtor e distribuidor, as condições de armazenagem e de quantidade (peso);

§ 9º - Arcar com as despesas relativas ao transporte, carga e descarga, embalagem e quaisquer outras despesas inerentes à entrega dos objetos; e,

§ 10 - Providenciar imediatamente, no prazo de até 24 horas, a troca dos gêneros alimentícios que porventura foram entregues fora das especificações técnicas, e/ou fora do prazo de validade.

§ 11 - Manter durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital do Processo Seletivo nº 017/2022 – Pregão Presencial nº 006/2022;

§ 12- Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica relacionadas à execução do objeto contratual, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

§ 13 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

§ 14 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto contratado, isentando o CONTRATANTE de quaisquer ônus decorrente deste fato gerador;

§ 15 - Comunicar ao CONTRATANTE quaisquer alterações em seus atos societários e em seu quadro de dirigentes, quando houver, em até trinta dias da data do registro no órgão competente;

CLÁUSULA NONA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Compete ao ocupante do Cargo de Diretor de Programa Especiais **ordenar as despesas inerentes à execução deste contrato, observado as respectiva área de atuação**, exercendo o controle e fiscalização, nos termos da cláusula 26, § 4º do Estatuto Social.

§ 1º - A fiscalização e a gestão do **CONTRATO** ficarão a cargo de funcionários distintos designados pela Diretoria do **CONTRATANTE,** os quais deverão acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade da prestação dos serviços;

I - Fica estabelecido que a fiscalização dos produtos e sua qualidade, bem como, pelas perfeitas condições de Consumo o Sr. **BRUNO HENRIQUE SILVA ARAÚJO**, Gerente do Núcleo de Gestão de Contratos-SERES do CEASA-PE/O.S.;

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES

Eventual alteração no presente Instrumento Contratual será celebrada por meio de Termo Aditivo, condicionado a autorização do **CONTRATANTE** e observará as normas do Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S.

§ 1º - É admissível a alteração subjetiva do contrato consistente na fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na contratação original; contando que sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e, haja a anuência expressa do CEASA-PE/O.S. à continuidade do contrato.

§ 2º - Os CONTRATANTES acatam as inclusões e supressões porventura necessárias de produtos e serviços até 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor contratado atualizado, observado o disposto no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S

CLÁSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial e/ou atraso injustificado na execução do objeto deste instrumento contratual, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, ressalvados os casos devidamente justificados e comprovados, a critério do CONTRATANTE, e ainda garantida a prévia e ampla defesa, serão aplicadas as cominações descritas nesta cláusula, cumulativamente ou não.

§ 1º - Comete infração administrativa, a Contratada que:

I - Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

II - Ensejar o retardamento da execução do objeto;

III - Fraudar na execução do contrato;

IV - Comportar-se de modo inidôneo;

V - Cometer fraude fiscal;

VI - Não mantiver a proposta.

§ 2º - A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas na cláusula acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I - Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

II - Multa moratória de 0,1 % (um décimo por cento) do valor do CONTRATO, por dia de atraso injustificado do início da execução, até o limite máximo de 2%(dois por cento). Acima do limite estabelecido neste inciso, caracterizará inexecução total da obrigação assumida;

III - Multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
IV - Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do inciso acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

V - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o CEASA-PE/O.S., pelo prazo de até dois anos;

VI – Impedimento de licitar e contratar com o CEASA-PE/OS e consequente descredenciamento do Registro Cadastral pelo prazo de até 05(cinco)anos;

VII - Declaração Inidoneidade para licitar ou contratar com o CEASA-PE/O.S., enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE, pelos prejuízos causados.

§ 3º - Também ficam sujeitas às penalidades, a CONTRATADA que:

I - Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da seleção de fornecedores;

III - demonstre não possuir idoneidade para contratar com o CEASA-PE/O.S. em virtude de atos ilícitos praticados.

§ 4º - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

§ 5º - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE

A **CONTRATADA** no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO compromete-se perante a **CONTRATANTE** a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial **a Lei nº 16.309, de 08 de janeiro de 2018 – Lei Anticorrupção do Estado de Pernambuco**, regulamentada pelo Decreto Executivo n.º 46.967, de 28 de dezembro de 2018, abstendo-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos nas Leis supramencionadas.

§ 1º - A CONTRATADA declara por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei nº 16.309/2018, comprometendo-se perante o **CONTRATANTE** a abster-se de praticar atos que possam constituir violação à legislação em epígrafe.

§ 2º - Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte da **CONTRATADA**, em qualquer um dos seus aspectos, poderão ensejar: I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrava – PAR, com aplicação das sanções administravas porventura cabível; II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

A CONTRATADA, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato **em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018**, o que inclui os dados pessoais dos representantes, gestores, fiscais e demais colaboradores do **CONTRATANTE e dos empregados da CONTRATADA** envolvidos na execução do presente Contrato. No manuseio dos dados a **CONTRATADA** deverá:

§ 1º - A CONTRATADA deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela **CONTRATANTE** e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da **CONTRATANTE**, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

§ 2º - A CONTRATADA está obrigada ao dever de confidencialidade e sigilo relativo a toda informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais que manterá com o CEASA-PE/O.S., devendo assegurar-se de que seus colaboradores, consultores e ou prestadores de serviço que no exercício das suas funções tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dados pessoais tratados, encontrem-se eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.

§3º - A **CONTRATADA** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à **CONTRATANTE** diretamente resultante do descumprimento pela **CONTRATADA** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto à proteção e uso dos dados pessoais.

§ 4º - A CONTRATADA se compromete a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DA RESCISÃO

O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido pelo CONTRATANTE, sem prejuízo de perdas e danos, diante das seguintes situações:

§ 1º - Ocorrendo quaisquer dos motivos previstos na cláusula décima primeira do presente ajuste, sem prejuízo de outras mencionadas neste instrumento, e nos demais a este vinculado. Assegurado o contraditório e ampla defesa;

§ 2º - Ocorrendo à subcontratação total ou parcial do seu objeto, **sem a expressa anuência do CONTRATANTE.**

§ 3º - A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

§ 4º - Descumprimento das cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

§ 5º - A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da **CONTRATADA.**

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS VEDAÇÕES

Vedado à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação ou transação financeira sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.

§ 1º - Interromper a execução dos Serviços sob alegação de inadimplemento por parte do CONTRATANTE, salvo nos casos previsto em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Integra o presente Contrato, como se aqui transcrito estivesse, Processo Seletivo n.º 017/2022 – Pregão Presencial nº 006/2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DO REGISTRO

O presente Contrato está registrado em livro próprio da Assessoria Especial do CEASA-PE/OS sob o nº XXX/2022

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas no Edital do processo de seleção nº 017/2022-Pregão Presencial nº 006/2022 e, respectivos anexos, consubstanciado no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA/PE.OS, com alterações posteriores e demais normas regulamentares aplicáveis subsidiariamente a matéria;

§ 1º - Esta contratação obriga as partes e seus sucessores, que na falta delas assumem a responsabilidade pelo integral cumprimento do presente Contrato;

§ 2º - Compete a **CONTRATADA** responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, por quaisquer danos ou prejuízos de qualquer ordem causados pela **CONTRATADA** ou seus prepostos ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, isentando a **CONTRATANTE** de toda e qualquer responsabilidade relativa à execução deste contrato;

§ 3º - A utilização de mão de obra necessária para a execução dos serviços previstos no presente Contrato, não configurará vínculo empregatício de qualquer natureza, nem gerará qualquer tipo de obrigação trabalhista ou previdenciária para o **CONTRATANTE;**

§ 4º - O **CONTRATANTE** não responderá solidária nem subsidiariamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários e de ordem social, decorrentes da contratação de pessoal por parte da **CONTRATADA** para dar cumprimento ao presente contrato;

§ 5º - **O CONTRATANTE**, em nenhuma hipótese, arcará com despesas a título de lucros cessantes;

§ 6º - É dever da **CONTRATADA** o pagamento de multas, indenizações ou despesas que porventura venham a ser impostas por órgãos fiscalizadores da atividade da **CONTRATADA**, bem como o ônus decorrente de sua repercussão sobre o objeto deste Contrato;

§ 7º - Deverá a **CONTRATADA** ressarcir o **CONTRATANTE** de todas as despesas decorrentes de indenização em consequência de eventuais danos causados ao **CONTRATANTE**, ou a terceiros, pela **CONTRATADA** ou seus prepostos na execução de suas atividades;

§ 8º - Compete ainda a **CONTRATADA** responder por quaisquer prejuízos que profissionais alocados aos serviços da contratados causar ao **CONTRATANTE**, ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidade decorrente;

§ 9º - Pequenos detalhes que não são usualmente especificados ou mostrados, mas que são necessários para a execução satisfatória deste contrato, deverá ser incluído como se tivessem sido citados, fazendo parte, portanto, do instrumento contratual;

§ 10 - Em caso de divergência entre os documentos e condições previstas neste Contrato, no processo de seleção e proposta da empresa **CONTRATADA**, prevalecerá quanto à interpretação aquela que melhor se avantajar ao CEASA/PE-OS;

§ 11- Ao término do prazo de vigência estipulado para o presente contrato e verificado a inexistência de prorrogação, este ajuste será considerado extinto de pleno direito, independente de notificação.

§ 12 - A celebração do presente contrato implica na aceitação plena e irrevogável das normas constantes do Processo Seletivo nº 017/2022 – Pregão Presencial nº 006/2022, parte integrante e

inseparável deste, independente de transcrição total ou parcial de seu conteúdo, devendo suas disposições ser observadas e cumpridas pela CONTRATADA, durante toda a vigência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

Fica eleito o foro da Cidade do Recife, capital do Estado de Pernambuco, para dirimir quaisquer questões relativas a este Contrato.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e contratado, foi lavrado o presente Contrato, em 02(duas) vias de igual teor e forma, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo firmadas.

Recife, julho de 2022.

GUSTAVO HENRIQUE DE ANDRADE MELO	**PATRÍCIA VIANA RABELO DE AMORIM**
Diretor Presidente	**Diretora de Programas Especiais**
CEASA-PE/O.S	CEASA-PE/O.S

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

CPF/MF:

CPF/MF: