

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de ovos de Páscoa, contemplando diversas variedades e tamanhos conforme especificado abaixo, para atender as necessidades dos municípios integrantes do CIMESMI, conforme este Termo de Referência – Anexo I.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A opção pelo consórcio na realização desta licitação se justifica pela necessidade de atender de forma conjunta e eficiente aos municípios consorciados, otimizando recursos e garantindo uma aquisição coletiva mais vantajosa. Ao unir esforços, os municípios podem obter melhores condições comerciais.

2.2. Além disso, a estimativa de quantitativos dos ovos de Páscoa busca atender não apenas aos servidores municipais dos municípios consorciados, mas também aos alunos das escolas municipais e eventuais programas sociais destinados a beneficiar parcelas específicas da população que necessitam de apoio. Esta abordagem inclusiva reflete o compromisso em alcançar diversos segmentos da comunidade, promovendo a integração e a celebração de maneira abrangente.

2.3. Dessa forma, a licitação por meio do consórcio visa demonstrar a eficiência da gestão colaborativa na busca por soluções comuns. Esta abordagem conjunta busca assegurar a qualidade, diversidade e economicidade na aquisição dos ovos de Páscoa, consolidando a Páscoa como um evento compartilhado entre os municípios participantes do consórcio e beneficiando de maneira abrangente os diferentes setores da comunidade local.

3. AMOSTRAS

3.1 A empresa vencedora deverá enviar pelo menos 02 (duas) amostras do produto em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Estas amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas e avaliadas pela Nutricionista do Município.

3.2 A amostra e a documentação relativa à mesma, deverão ser entregues na Rua Ananias Cândido de Almeida, nº44, centro de Consolação no prazo máximo e improrrogável de 05 (cinco) dias úteis após o término da disputa de lances.

3.3 Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra.

3.4 Não serão aceitas amostras sem as identificações.

3.5 As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e número do item a que se refere à amostra da seguinte maneira:

- a) Nome do concorrente;
- b) Número da licitação;
- c) Número do processo administrativo;

d) Número do item.

3.6 Juntamente com a amostra deverá ser entregue:

3.6.1 Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.

3.6.2 Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, dados do responsável técnico (nome completo, N° registro no órgão competente e cargo).

3.6.3 Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da fabricante, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal (cópia autenticada ou original).

3.6.4 Certificado de vistoria de veículos refrigerados para transporte de alimentos, expedida pela Vigilância Sanitária ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização é obrigatória a apresentação da mesma documentação.

3.6.5 A empresa devesa apresentar (ovo de pascoa, trufa e dos drágeas): Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, e quando couber: Vitaminas, Minerais, BRIX e Umidade; Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus; Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas); Análises Sensoriais / Organolépticas :Aspecto, Cor, Odor, Sabor; Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

3.7 Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos.

4 DA METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

4.1 A análise do produto será efetuada conforme os critérios abaixo relacionados:

4.1.1 Observando-se objetivamente os quesitos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento.

4.1.2 O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de aceitação média dos integrantes da comissão de avaliação.

4.1.3 Caso o produto não atinja índice de aceitação mínima de 75% (setenta e cinco por cento) o mesmo deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas.

4.1.4 Os testes serão registrados em impresso próprio da prefeitura e além da compatibilidade com as especificações constantes no termo de referência; serão classificadas em satisfatórias ou insatisfatórias.

4.2 O índice de aprovação será obtido levando-se em consideração o percentual de cada característica do produto, sendo que, ÓTIMO é igual a 25%, BOM é igual a 20%; CARACTERÍSTICO é igual a 15%; RUIM é igual a 5%; e PÉSSIMO é igual a 0%. 4.3 Modelo da ficha a ser aplicada:

Item avaliado:		Observações:
Aparência	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Odor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Sabor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Consistência/Textura	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
ÍNDICE DE ACEITAÇÃO		

5 DAS ENTREGAS

5.1 As entregas serão realizadas ponto a ponto nas Unidades Escolares ou onde o órgão solicitante indicar.

5.2 O prazo de entrega será de 05 (cinco) dias contados da emissão da Ordem de Fornecimento, respeitando a logística e as quantidades descrita no roteiro de entrega que será enviado juntamente com a ordem de fornecimento.

5.3 O fornecedor ficará responsável pela troca dos produtos entregues no prazo de 48 (quarenta e oito) horas da emissão da notificação quando estiverem fora das especificações ou apresentarem defeitos no produto ou nas embalagens.

5.4 Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados e identificados.

6 DO TRANSPORTE

6.1 As entregas deverão ser realizadas em veículos refrigerados e contar com mão-de-obra suficiente para descarga.

6.2 Para garantir a integridade dos produtos, será exigido que a acomodação da carga respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos/embalagens frágeis.

7 DAS ESPECIFICAÇÕES

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR UN.	VALOR TOTAL
1	75.000 UN	<p style="text-align: center;"><u>OVO DE PASCOA 155 GRAMAS</u></p> <p>O produto deve ser em formato de ovo de páscoa, não bipartido e consistência típica de chocolate ao leite e contendo os seguintes ingredientes: Açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e polirricinoleato de poliglicerol e aromatizante. “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER, AMENDOIM, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA</p>		

DE CAJU, AVELÃ, AMÊNDOA, COCO”. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Cada ovo de chocolate deverá ter peso líquido **mínimo de 155 (cento e cinquenta e cinco) gramas**, contendo no mínimo 120 gramas de “casca”, contendo em sua base 1 trufa recheada de chocolate com 25 gramas de peso mínimo (Açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau em pó, liquor de cacau, sal, emulsificantes: lecitina de soja e polirricinoleato de poliglicerol e aromatizante , açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, cacau em pó, umectante sorbitol, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico), e 10 gramas de drágeas chocolates coloridos (Açúcar, Massa de Cacau, Manteiga de Cacau, Gordura Vegetal, Leite em pó Integral, Espessante Goma Arábica, Corante Inorgânico Dióxido de titânio, Estabilizantes Lecitina de Soja e Esteres de Ácido Ricinoléico Interesterificado com Poliglicerol, Aromatizante, Glaceante cera de Carnaúba, Corantes Artificiais Tartrazina, Amarelo Crepúsculo, Vermelho alura, Vermelho Ponceau, Azul Brilhante e Eritrosina. Não Contém Glúten.)

O ovo deve ter no mínimo 17 cm de altura com a base, 11 cm de altura da casca e 26cm de circunferência da casca do ovo.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Ovo de Páscoa exclusivamente de chocolate ao leite com fonte de fibra. 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. Resolução RDC nº 360 da ANVISA, de 23 de dezembro de 2003, “ a quantidade de gordura trans pode ser declarado como 0 (zero) se o produto contiver quantidade menores ou iguais a 0,2g por porção”.

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: homogêneo cor: marrom
- odor: característico
- sabor: próprio de chocolate ao leite

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS EM 25G DE PESO

- Valor energético: 132kcal = 529 kJ (7% VD)
- Açúcares Totais: 16g
- Açúcares adicionados: 12g (24% VD)
- Carboidrato: 15 g (5% VD)

- Proteínas: 1,5 g (3% VD)
- Gorduras totais: 7,6g (12%vd) das quais :
 - GORDURAS SATURADAS 4,6G(23% VD),
 - GORDURAS TRANS 0 G .
- Fibras Alimentares: 0,8g (3% VD)
- Sódio: 19mg (1% VD)

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 19, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5. MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.6. Prazo de Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias, da data de entrega.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto envolto em folha de BOPP, fechado (LACRADO) por fita adesiva (nylon), e vedada por etiqueta indelével. Cada ovo de chocolate deverá ter em sua base 1 trufa recheado de chocolate com 25 gramas no mínimo embalado em BOPP laminado com validade, ingredientes, marca e dados litografados e 10 gramas de drágeas chocolates coloridos embalado em BOPP.

3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 unidades.

3.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

		<p>4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas e litografada de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “Indústria Brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador) 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. empilhamento máximo (na embalagem secundária). 		
2	75.000 UN	<p style="text-align: center;"><u>OVO DE PASCOA 175 GRAMAS</u></p> <p>O produto deve ser em formato de ovo de páscoa, não bipartido e consistência típica de chocolate ao leite e contendo os seguintes ingredientes: Açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e polirricinoleato de poliglicerol e aromatizante. “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER, AMENDOIM, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, AVELÃ, AMÊNDOA, COCO”. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Cada ovo de chocolate deverá ter peso líquido mínimo de 175 (cento e setenta e cinco) gramas, contendo no mínimo 140 gramas de “casca”, contendo em sua base 1 trufa recheada de chocolate com 25 gramas de peso mínimo (Açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau em pó, liquor de cacau, sal, emulsificantes: lecitina de soja e polirricinoleato de poliglicerol e aromatizante , açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, cacau em pó, umectante sorbitol, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico), e 10 gramas de drágeas chocolates coloridos (Açúcar, Massa de Cacau, Manteiga de Cacau, Gordura Vegetal, Leite em pó Integral, Espessante Goma Arábica, Corante Inorgânico Dióxido de titânio, Estabilizantes Lecitina de Soja e Esteres de Ácido Ricinoléico Interesterificado com Poliglicerol, Aromatizante, Glaceante cera de Carnaúba, Corantes Artificiais Tartrazina, Amarelo Crepúsculo, Vermelho alura, Vermelho Ponceau, Azul Brilhante e Eritrosina. Não Contém Glúten.)</p>		

O ovo deve ter no mínimo 17,5 cm de altura com a base, 12,5cm de altura da casca e 28cm de circunferência da casca do ovo.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Ovo de Páscoa exclusivamente de chocolate ao leite com fonte de fibra. 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. Resolução RDC nº 360 da ANVISA, de 23 de dezembro de 2003, “ a quantidade de gordura trans pode ser declarado como 0 (zero) se o produto contiver quantidade menores ou iguais a 0,2g por porção”.

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: homogêneo cor: marrom
- odor: característico
- sabor: próprio de chocolate ao leite

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS EM 25G DE PESO

Valor energético: 132kcal = 529 kJ (7% VD)

Açúcares totais: 16g

Açúcares adicionados: 12g (24% VD)

Carboidrato: 15 g (5% VD)

Proteínas: 1,5 g (3% VD)

Gorduras totais: 7,6g (12%vd) das quais:

GORDURAS SATURADAS 4,6G(23% VD),

GORDURAS TRANS 0 G.

Fibras Alimentares: 0,8g (3% VD)

Sódio: 19mg (1% VD)

2.3. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 19, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.4. MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.5. Prazo de Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.5.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias, da data de entrega.

		<p>3. EMBALAGEM</p> <p>3.1. A embalagem primária do produto envolto em folha de BOPP, fechado (LACRADO) por fita adesiva (nylon), e vedada por etiqueta indelével. Cada ovo de chocolate deverá ter em sua base 1 trufa recheado de chocolate com 25 gramas no mínimo embalado em BOPP laminado com validade, ingredientes, marca e dados litografados e 10 gramas de drágeas chocolates coloridos embalado em BOPP.</p> <p>3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.</p> <p>3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 unidades.</p> <p>3.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>4. ROTULAGEM</p> <p>4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas e litografada de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “Indústria Brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador) 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. empilhamento máximo (na embalagem secundária). 		
3	75.000 UN	<u>OVO DE PASCOA 255 GRAMAS</u>		

O produto deve ser em formato de ovo de páscoa, não bipartido e consistência típica de chocolate ao leite e contendo os seguintes ingredientes: Açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e polirricinoleato de poliglicerol e aromatizante. “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER, AMENDOIM, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, AVELÃ, AMÊNDOA, COCO”. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Cada ovo de chocolate deverá ter peso líquido **mínimo de 255 (duzentos e cinquenta e cinco) gramas**, contendo no mínimo 220 gramas de “casca”, contendo em sua base 1 trufa recheada de chocolate com 25 gramas de peso mínimo (Açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau em pó, liquor de cacau, sal, emulsificantes: lecitina de soja e polirricinoleato de poliglicerol e aromatizante , açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, cacau em pó, umectante sorbitol, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico), e 10 gramas de drágeas chocolates coloridos (Açúcar, Massa de Cacau, Manteiga de Cacau, Gordura Vegetal, Leite em pó Integral, Espessante Goma Arábica, Corante Inorgânico Dióxido de titânio, Estabilizantes Lecitina de Soja e Esteres de Ácido Ricinoléico Interesterificado com Poliglicerol, Aromatizante, Glaceante cera de Carnaúba, Corantes Artificiais Tartrazina, Amarelo Crepúsculo, Vermelho alura, Vermelho Ponceau, Azul Brillhante e Eritrosina. Não Contém Glúten.)

O ovo deve ter no mínimo 21 cm de altura com a base, 15cm de altura da casca e 32cm de circunferência da casca do ovo.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Ovo de Páscoa exclusivamente de chocolate ao leite com fonte de fibra. 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. Resolução RDC nº 360 da ANVISA, de 23 de dezembro de 2003, “ a quantidade de gordura trans pode ser declarado como 0 (zero) se o produto contiver quantidade menores ou iguais a 0,2g por porção”.

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: homogêneo cor: marrom

- odor: característico
- sabor: próprio de chocolate ao leite

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS EM 25G DE PESO

Valor energético: 132kcal = 529 kJ (7% VD)

Açúcares totais: 16g

Açúcares adicionados: 12g (24% VD)

Carboidrato: 15 g (5% VD)

Proteínas: 1,5 g (3% VD)

Gorduras totais: 7,6g (12%vd) das quais :

GORDURAS SATURADAS 4,6G(23% VD),

GORDURAS TRANS 0 G.

Fibras Alimentares: 0,8g (3% VD)

Sódio: 19mg (1% VD)

2.3. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 19, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.4. MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.5. Prazo de Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.5.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias, da data de entrega.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto envolto em folha de BOPP, fechado (LACRADO) por fita adesiva (nylon), e vedada por etiqueta indelével. Cada ovo de chocolate deverá ter em sua base 1 trufa recheado de chocolate com 25 gramas no mínimo embalado em BOPP laminado com validade, ingredientes, marca e dados litografados e 10 gramas de drágeas chocolates coloridos embalado em BOPP.

3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 unidades.

		<p>3.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>4. ROTULAGEM</p> <p>4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas e litografada de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “Indústria Brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador) 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado; 5. conteúdo líquido; 6. condições de armazenamento; 7. empilhamento máximo (na embalagem secundária). 		
4	75.000 UN	<p><u>OVO DE PÁScoa DE CHOCOLATE AO LEITE COM PASTA DE AMENDOIM – 300 GRAMAS</u></p> <p>O produto deve ser em formato de ovo de páscoa, bipartido e consistência típica de chocolate ao leite recheado com creme de amendoim e contendo os seguintes ingredientes: RECHEIO AMENDOIM (PASTA DE AMENDOIM, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL FRACIONADA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICEROL E AROMATIZANTES), COBERTURA SABOR CHOCOLATE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL FRACIONADA, CACAU EM PÓ, LÍQUOR DE CACAU, SAL, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICEROL E AROMATIZANTE). “ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, LEITE E AMENDOIM. PODE CONTER, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, AVELÃ, COCO, OVO E TRIGO”. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</p> <p>Cada ovo de chocolate deverá ter peso líquido mínimo de 300 (trezentos) gramas. O ovo deve ter 20,5 a 23,5 cm de</p>		

altura com a base, 15,5 a 23 cm de altura da casca e 33,5cm a 36,5 cm de circunferência da casca do ovo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: homogêneo
- cor: marrom
- odor: característico
- sabor: próprio de chocolate ao leite

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS EM 25G DE PESO

- Valor energético: 129kcal
- Carboidrato: 11 g
- Proteínas: 2 g
- Gorduras totais: 8,2g das quais:
GORDURAS SATURADAS 5,8G,
GORDURAS TRANS 0 G.
- Fibras Alimentares: 1,3g,
- Sódio: 12mg.

VALIDADE DO PRODUTO:

Prazo de Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.
Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias, da data de entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto envolto em folha de BOPP, fechado (LACRADO) por fita adesiva (nylon), e vedada por etiqueta indelével.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas e litografada de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto (nome do produto)
2. Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “Indústria Brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
3. lista de ingredientes (na embalagem primária),
4. informações nutricionais,
5. condições de conservação.

8 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

Habilitação jurídica

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

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

8.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.3.1. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral

da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

8.3.6. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital e Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

- a) índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- b) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- c) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- d) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

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

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

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

Qualificação Técnica

8.5. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

- Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo (50% para os itens de maior relevância); a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. PROCEDIMENTO DE FISCALIZAÇÃO:

O objeto fornecido será fiscalizado na sua execução pelo CIMESMI e pelos Municípios Consorciados através de Servidor Municipal designado de cada ente, que registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

10. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Vigência de 12(doze) meses a contar de sua assinatura.

11. PENALIDADES APLICÁVEIS

11.1. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, dentre outras eventuais penalidades estabelecidas no edital, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.1.1. advertência;

11.1.2. multa;

11.1.3. impedimento de licitar e contratar e

11.1.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.2.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.2.2. as peculiaridades do caso concreto

11.2.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.2.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

11.2.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.3. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.3.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

As sanções de multa poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com a de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração Municipal e impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Consórcios; descontando-a do pagamento a ser efetuado.

12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos para a contratação do objeto desta licitação serão informados por ocasião da formalização do contrato ou emissão da Nota da Autorização de Fornecimento.

13. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

13.1.1 apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

13.1.2 demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

13.1.3 consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

13.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

13.3 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

13.4 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

13.5 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

13.6 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 13.1.

Dos limites para as adesões

13.7 As aquisições por órgãos ou entidades não participantes (caronas), será regas e limites estabelecidos na Lei 14.133/2021.

13.8 Compete ao ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao ÓRGÃO GERENCIADOR

Consolação, 21 de fevereiro de 2024.

Valmir de Almeida Marques Gutierrez
Secretário Executivo do CIMESMI