CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DE CAMPINAS S.A
Rodovia Dom Pedro I - Bairro Barão Geral - CEP 13082-902 - Campinas - SP
Km 140,5 Pista Norte

CEASA-PRESIDÊNCIA/CEASA-A/CEASA-A-AL/CEASA-A-AL-ALC/CEASA-A-AL-ALCD

TERMO DE REFERÊNCIA

Campinas, 23 de março de 2022.

OBJETO:

Contratação de empresa especializada no fornecimento, sob demanda - entrega parcelada e de acordo com a efetiva necessidade da Contratante, dos seguintes produtos: margarina com sal, açúcar refinado, café torrado e moído, chá mate e leite integral UHT.

JUSTIFICATIVA:

O objeto destina-se ao atendimento da cláusula do acordo coletivo dos empregados da Ceasa/Campinas que dispõe sobre a o fornecimento de café da manhã.

I - DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM 01 - MARGARINA COM SAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Fornecimento estimado de **288 (duzentos e oitenta e oito)** *kg de Margarina. Entende-se por margarina o produto com teor de gordura mínimo de 10 % (dez por cento) e máximo de 90 % (noventa por cento), em forma de emulsão estável plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo (A/O), composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, podendo ser adicionado de outros ingredientes.*

Instrução Normativa nº 66 de 10 de dezembro de 2019, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Governo Federal.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: emulsão estável;
- Cor: amarela ou branca amarelada e homogenia;

- Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição;
- Consistência: cremosa.

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Lipídeos totais: mínimo de 60%.
- Cloreto de sódio - máximo de 3% sobre o peso do produto.
- Vitamina A - de 1500 a 5000 UI por 100 g do produto.
- Gordura trans: isenta.

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 16, item a.

2.5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente e ou microscopicamente.

RDC nº 175 de 08 de julho de 2003

2.6. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Serão permitidos os aditivos e nas concentrações máximas estabelecidas na *RDC nº 23 de 15de fevereiro de 2005.*

2. OUTRAS CARACTERÍSTICAS

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

3. **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 06 (seis) meses.
    3. Somente serão aceitos produtos com data de fabricação de até 30 (trinta) dias no momento da entrega.

4. EMBALAGEM

4.1. A embalagem primária do produto deverá ser pote de resina de polipropileno ou polipropileno com pigmentação branca, atóxico, opaco, com tampa, com capacidade para 0,5 Kg (quinhentos gramas).

4.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, totalmente vedada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento e identificada com o nome da empresa.

4.3. Serão observados os critérios de tolerância para o peso unitário do produto, constantes na Portaria do INMETRO nº. 248, de 17/07/08.

4.4. 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.

5. ROTULAGEM

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

Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.

Resolução RDC nº 259, de 23 de dezembro de 2002 (modificada pela RDC 123/04; subitem 3.3).

Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

NOTA: As informações sobre data de fabricação e validade do produto deverão constar em "in jet" ou estar carimbadas de forma legível e indelével, em local visível, não devendo constar no fundo do sachê.

ITEM 02 - AÇÚCAR REFINADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento estimado de **1.320 (um mil trezentos e vinte) kg de açúcar refinado**, embalagem de 01 kg (um quilograma).

Açúcar é a sacarose obtida o caldo da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum L.*) por processo tecnológico adequado.

Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam 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 271, de 22 de setembro de 2005

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: própria do açúcar refinado;
- Cor: própria do açúcar refinado;
- Odor: próprio;
- Sabor: doce.

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Sacarose: mínimo de 98,5%

2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

Resolução - RDC n° 175, de 8 de julho de 2003

2.5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, grupo 11, item a.

2.6. OUTRAS CARACTERÍSTICAS

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

3. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO: mínimo de 12 (doze) meses.

3.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 dias.

4. EMBALAGEM

4.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 01 (um) quilograma.

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

4.3. A embalagem secundária do produto deverá ser:

Opção 1: Fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente, cola ou fita adesiva identificada com o nome da empresa, com capacidade entre 10 (dez) à 30 (trinta) quilogramas.

Opção 2: Fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado ou fechado com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade entre 10 (dez) à 30 (trinta) quilogramas.

4.4. 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.

5. ROTULAGEM

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

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (modificada pela RDC 123/04; subitem 3.3)

Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

Resolução RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003

Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005

ITEM 3 - CAFÉ TORRADO E MOÍDO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento estimado de **960 (novecentos e sessenta) kg de café torrado e moído**.

Café torrado é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido e submetido a processo de moagem adequado.

RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

O produto deverá apresentar Certificado de Qualidade Global expedido pela ABIC.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso;
- Cor: castanho-claro ou castanho-escuro;
- Odor: característico;
- Sabor: característico.

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: máxima 5% (g/100g)

RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

- Deve obedecer à legislação vigente, com uma tolerância admitida de no máximo 1% de impurezas (cascas e paus de café), em g/100g.

Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - ABIC

2.5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

Resolução - RDC n° 175, de 8 de julho de 2003

2.6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, grupo 12, item a.

3. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 (seis) meses.

3.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 dias.

4. EMBALAGEM

4.1. A embalagem primária do produto deverá ser aluminizada, resistente, termossoldada, com capacidade entre 250 a 500g.

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

4.3. 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.

5. ROTULAGEM

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

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (modificada pela RDC 123/04; subitem 3.3)

Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

ITEM 4 - CHÁ MATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento estimado de **70 (setenta) kg de chá mate.**

O produto deve ser constituído de folhas e talos da espécie Erva-mate (Ilex paraguariensis St. Hil).

RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

Resolução RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico;
- Cor: característica;
- Odor: característico;
- Sabor: característico.

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: máxima 5% (g/100g)

RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005

2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

Resolução - RDC n° 175, de 8 de julho de 2003

2.5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, grupo 12 item c.

3. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 (seis) meses.

3.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 dias.

4. EMBALAGEM

4.1. A embalagem primária do produto deverá ser de filme de alta densidade e cartão duplex ou aluminizada, resistente, termossoldada; com capacidade de 200 a 500g.

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

4.3. 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.

5. ROTULAGEM

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

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (modificada pela RDC 123/04; subitem 3.3)

Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

ITEM 5 - LEITE INTEGRAL UHT

1. **DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Fornecimento estimado de **1.848 (hum mil oitocentos e quarenta e oito) litros de leite UHT.**

Entende-se por leite UHT, o leite de vaca homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130°, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Portaria nº 146 de 07 de março de 1996

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

O leite UHT deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação.

Portaria nº 146 de 07 de março de 1996

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: líquido,
- Cor: branca;
- Odor e Sabor: característico, sem sabores nem odores estranhos.

Portaria nº 146 de 07 de março de 1996

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Matéria gorda (% m/v): mínimo 3,0
- Acidez g ácido lático/ 100ml: 0,14 a 0,18
- Estabilidade ao etanol 68% (v/v): estável
- Extrato seco desengordurado % (m/m): mínimo 8,2

Portaria nº 146 de 07 de março de 1996

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E TOLERÂNCIAS

O leite UHT não deve ter microrganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, pelo que após uma incubação na embalagem fechada a 35-37°C, durante 7 dias, devendo obedecer:

- Aeróbio Mesófilos/ml: aceitação n=5 c=0 m=100

Portaria nº 146 de 07 de março de 1996

2.5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

Portaria nº 146 de 07 de março de 1996

2.6. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Será aceito o uso dos estabilizantes: Citrato de sódio, Monofosfato de sódio, Difosfato de sódio, Trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1 g/100 ml expressos em P2O5.

Portaria nº 146 de 07 de março de 1996

3. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 (quatro) meses.

3.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 dias.

4. EMBALAGEM

4.1. Embalagem primária: caixa Tetra BriK Asseptic, com capacidade para 1 (um) litro.

4.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado.

4.3. Serão observados os critérios de tolerância para o peso unitário do produto, constantes na Portaria

do INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

4.4. 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.

5. ROTULAGEM

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

Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (modificada pela RDC 123/04; subitem 3.3)

Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003

Resolução RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003

Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005

5.2. O produto deve ter rótulo e estabelecimento Registrados no Ministério da Agricultura (SIF) ou no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (SISP).

II- TRANSPORTE

O transporte deverá ser realizado de acordo com a Legislação em vigor, em condições técnicas imprescindíveis a sua perfeita conservação.

Portaria SVS/MS nº326, de 30 de julho de 1997

RDC N° 275 DE 21 de outubro 2002

Portaria nº CVS 5 de 09/04/2013

III - DOCUMENTAÇÃO

A empresa contratada deverá apresentar, em até **10 (dez) após assinatura do contrato**, documentos originais ou cópia autenticada de:

a) Ficha técnica do produto cotado emitida pelo fabricante e assinado por responsável técnico;

- Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta da empresa;

b) Para o item 05, cópia autenticada do registro do rótulo do produto no Ministério da Agricultura - SIP/DIPOA.

IV - AVALIAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

A Contratante em qualquer tempo poderá fazer a análise do produto fornecido (por amostragem), para verificar se todos os requisitos exigidos encontram-se de acordo. Para tal, deverão ser encaminhadas as Fichas Técnicas dos produtos, em até **10 (dez) dias após a assinatura do contrato**.

V - CONTROLE DA QUALIDADE

a) Caso a qualidade dos mesmos não corresponda às exigências solicitadas no Termo de Referência, a remessa será devolvida, a qualquer tempo, e deverá ser substituída pelo fornecedor, no **prazo máximo de 02 (dois) dias úteis**, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a CEASA/CAMPINAS, independente da aplicação das penalidades cabíveis.

b) Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoques relativos ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.

c) A avaliação da qualidade do produto efetuada pela CEASA/CAMPINAS, não exclui a

responsabilidade da empresa fornecedora e/ou fabricante, pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e/ou contrato.

VI - ENTREGA DO PRODUTO

O produto deverá ser entregue no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação do Departamento de Recursos Humanos da CEASA/Campinas realizada por e-mail, que contenha os itens e quantidades a serem fornecidas. A entrega deverá ser efetuada no horário das 8:00 horas às 14:00 horas na CEASA-Campinas, na Rod. D. Pedro I, km 140,5 - Pista Norte - Campinas - SP, Prédio da Administração.

VII- DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

a) Na execução do objeto do presente contrato, obriga-se a Contratada a envidar todo o empenho e dedicação necessária ao fiel cumprimento dos serviços/fornecimento que lhe são confiados.

b) A Contratada compromete-se a empregar seus recursos disponíveis para fornecer os produtos contratados, atendendo as especificações da legislação vigente ou normas técnicas utilizadas.

c) A Contratada será responsável pela execução do presente contrato nos termos da Lei Federal nº 13.303/2016 e suas posteriores alterações.

d) A Contrata se obriga a manter, durante toda a execução do Contrato, as obrigações assumidas, bem como, a declarar, sob a penalidades cabíveis, a superveniência de processo de falência, de fato impeditivo da habilitação, e ainda, da penalidade prevista na Lei Federal nº 13.303/2016.

e) A Contratada não poderá transferir direitos e/ou obrigações, no todo ou em parte decorrentes da contratação.

f) A Contratada é a única responsável, em qualquer caso, por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros, em decorrência do fornecimento do produto, objeto do presente processo, sem ensejar qualquer responsabilidade ou ônus para a Ceasa/Campinas pelo ressarcimento ou indenizações devidas.

g) É vedado à Contratada, sem prévia e expressa autorização da Ceasa/Campinas, prestar informações a terceiros sobre a natureza ou o andamento do presente, ou divulga-lo através da imprensa escrita ou falada, ou ainda, por qualquer outro meio de comunicação. No ato da autorização da divulgação ou reprodução de matéria, a Ceasa/Campinas estabelecerá sua forma e conteúdo.

h) A contratada, obrigatoriamente, deverá constar nas Notas Fiscais, o número da licitação que originou o presente contrato.

Documento assinado eletronicamente por **ROSALINA DOS SANTOS**, **Usuário Externo**, em 24/03/2022, às 08:12, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **SUZANA ROSA**, **Gerente de Departamento**, em 24/03/2022, às 22:02, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.campinas.sp.gov.br/verifica informando o código verificador **5356039** e o código CRC **63F8E971**.