



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

ANEXO I - PROJETO BÁSICO

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento contínuo de lanche, para pacientes em tratamento de tuberculose, nas Unidades de Saúde do município que necessitam de alimentação para que o medicamento possa ser administrado.

1.2. Cada lanche deverá ser composto por embalagens individuais de: **néctar de frutas – suco em caixa, biscoito salgado tipo lanche e biscoito tipo cookie integral com gotas de chocolate tipo lanche.**

1.3. As quantidades e locais de entrega dos lanches serão definidos na Ordem de Fornecimento e Entrega, de acordo com a relação de endereços dos Distritos de Saúde – Anexo IB, e nos que porventura vierem a ser instaladas durante a vigência do contrato.

1.4. Os valores propostos deverão englobar todos os custos para a entrega dos lanches nos locais e dias indicados sem qualquer custo adicional ao município.

1.5. O transporte deverá ser feito em veículo fechado, devendo a entrega ocorrer no horário das 8h às 15h do dia solicitado.

2. DOS QUANTITATIVOS

Item	Descrição	Qtde mensal estimada	Qtde anual estimada
COTA PRINCIPAL			
1	lanche	75	900
COTA RESERVADA			
2	lanche	25	300

3. COMPOSIÇÃO UNITÁRIA DO LANCHE

Itens	Unid	Qtde	Produto
01	cx.	22	Néctar de Frutas (embalagem longa vida de 200
02	pc. ind.	11	Biscoito Salgado tipo Lanche (embalagem individual de 25g a 32g)
03	pc. ind.	11	Biscoito tipo cookie integral com gotas de chocolate tipo lanche (embalagem individual de 25g a 30g)

4. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E FORNECIMENTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

A Contratada deverá comprometer-se a assumir e desempenhar adequadamente todas as atribuições inerentes ao fornecimento de lanche, a saber:

4.1. Da entrega dos lanches:

4.1.1. As Unidades de Saúde requerentes informarão ao Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica, as quantidades, os locais de entrega e os nomes dos responsáveis pelo recebimento dos "Kits", até o quinto dia útil de cada mês.

4.1.1.1. O Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica emitirá e encaminhará à Contratada a Ordem de Fornecimento e Entrega até o décimo dia útil de cada mês.

4.1.2. A Contratada deverá entregar os lanches em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da Ordem de Fornecimento e Entrega – descrita no Anexo IC, pelo Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA).

4.1.2.1. No ato da entrega:

4.1.2.1.1. A Contratada deverá apresentar a Ordem de Fornecimento e Entrega, para controle do recebimento dos itens pelo Coordenador da Unidade de Saúde ou preposto por ele indicado, devendo, o mesmo, datar, assinar e carimbar cada Ordem de Fornecimento e Entrega;

4.1.2.1.2. Se o responsável pelo recebimento não estiver no local, a Contratada deve retornar com o item e avisar por escrito Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica.

4.2. Do Acondicionamento

4.2.1. Todos os itens que compõem o lanche deverão ser acondicionados em uma única caixa de papelão resistente.

4.3. Do Transporte



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

4.3.1. A Contratada deverá transportar os lanches em veículos apropriados, respeitando rigorosamente as normas técnicas de higiene, do início ao término de sua distribuição, em conformidade com a Legislação Sanitária vigente.

4.3.2. A Contratada deverá se responsabilizar pelas despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte dos lanches, que correrão por conta da Contratada, não cabendo a Secretaria Municipal de Saúde qualquer tipo de reembolso ou custo adicional;

4.4. Das Condições Gerais:

A Contratada deverá:

4.4.1. Garantir que todos os gêneros alimentícios constantes nos lanches seguirão padrão de qualidade, segundo legislação vigente. A Secretaria Municipal de Saúde poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não atenderem a legislação sanitária vigente.

4.4.2. Responsabilizar-se-á pelo controle qualitativo e quantitativo de seu estoque, observando-se prazos de validade e comprometendo-se a não utilizar gêneros alimentícios fora deste prazo ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

4.5. Outras Disposições:

4.5.1. O Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica será a área responsável pelo acompanhamento do fornecimento e pela interlocução com a Contratada.

4.5.2. Somente o Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica está autorizada a realizar quaisquer mudanças, nos quantitativos e locais de entrega.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

A Contratada deverá:

5.1. Informar na assinatura do contrato os números de telefones, aparelhos de rádio-chamada ou de qualquer outro meio de comunicação que permita a agilidade no contato para o atendimento.

5.2. Indicar um preposto devidamente habilitado, com poderes para representá-la em tudo o que se relacionar com os serviços prestados, no ato da assinatura do contrato.

5.2.1. Caso ocorra alteração na indicação do preposto, a contratante deverá ser informada por escrito em um prazo máximo de 48 horas.

5.3. Prestar à Secretaria Municipal de Saúde/DEVISA todos os esclarecimentos necessários a execução dos serviços.

5.4. Responsabilizar-se perante a contratante pela qualidade dos produtos oferecidos nos lanches.

5.5. Planejar, organizar, supervisionar e controlar o serviço e o pessoal, do ponto de vista técnico, operacional e administrativo.

5.6. Manter a qualidade e quantidade padrão dos lanches, mesmo no caso de equipes diferentes de trabalho.

5.7. Arcar com os impostos, taxas e contribuições incidentes sobre o objeto deste Projeto Básico, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos previstos em lei.

6. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O Contratante se compromete à:

6.1. Efetuar os pagamentos nos prazos e condições definidos no Projeto Básico.

6.2. Acompanhar e fiscalizar através do Fiscal do Contrato, para esse fim designado.

6.3. Fornecer todos os esclarecimentos e informações necessários ao fiel cumprimento do



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

Contrato.

6.4. Notificar a Contratada por escrito sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução dos serviços.

7. FISCALIZAÇÃO

7.1. O Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica efetuará a fiscalização do fornecimento, a qualquer instante, solicitando à Contratada, sempre que julgar conveniente, informações sobre o seu andamento. A Contratada deverá, então, prestar os esclarecimentos necessários e comunicar ao Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica, quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom andamento ou o resultado final do fornecimento.

7.1.1. O Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica reserva-se o direito de exercer completa fiscalização do fornecimento a ser realizado, obrigando-se a Contratada a permitir a entrada, a qualquer hora, de funcionários designados pela Secretaria Municipal de Saúde, nos locais de armazenamento, preparo e distribuição de suas instalações.

7.1.2. Havendo necessidade, deverá comunicar o Departamento Administrativo da SMS sobre eventuais descumprimentos contratuais, a fim de que tomem as providências necessárias.

7.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica, o direito de verificar e exigir da Contratada, a perfeita execução do contrato em todos os termos e condições.

7.3. A qualquer tempo, a critério do Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica, poderá ser solicitado análises físico químicas, microbiológicas e toxicológicas dos alimentos, devendo as mesmas serem providenciadas pela Contratada, sem ônus adicional para a Prefeitura Municipal de Campinas.

7.4. O Departamento de Vigilância em Saúde - SMS reserva-se o direito de vetar, por escrito, a utilização de alimentos, produtos ou marcas considerados inadequados sob o ponto de vista sanitário, apresentando os motivos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

7.5. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a Contratada de total responsabilidade de fornecer o objeto do contrato, com toda cautela e boa técnica.

8. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. A Contratada deverá emitir fatura para cada Ordem de Fornecimento e Entrega emitida, devidamente assinadas, carimbadas e datadas por responsável em cada unidade recebedora dos lanches, e entregá-la ao Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica, localizada no 11º andar do Paço Municipal, sito à Av. Anchieta nº 200, Centro – Campinas (SP).

8.2. O Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica fará a conferência da Nota Fiscal e das Ordens de Fornecimento e Entrega acima descritas, e para isto terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para aceitá-las ou rejeitá-las.

8.2.1. A Nota Fiscal não aprovada pela SMS será devolvida à Contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da data de devolução para a sua reapresentação.

8.2.2. A devolução da(s) Nota(s) Fiscal (is) não aprovada(s) pela SMS, em hipótese nenhuma servirá de pretexto para que a Contratada suspenda a execução do fornecimento.

8.2.3. Se a devolução da Nota Fiscal não aprovada pela SMS for motivada por não conformidades, falta de qualidade no serviço prestado ou ainda por parcialidade do serviço, a mesma deverá ser acompanhada pelo documento de solicitação de readequação do serviço, que deverá ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas, a contar da nova emissão de Ordem de Fornecimento e Entrega.

8.2.4. Se a devolução da Nota Fiscal não aprovada pela SMS for motivada por inconsistência ou incoerência quanto às informações contidas em nota fiscal ou fatura, então o referido documento será devolvido à Contratada acompanhado por solicitação de correção, cuja correção deverá ser efetuado em um prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas, a contar da nova emissão de Ordem de Fornecimento e Entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

8.3. A Nota Fiscal aprovada pelo Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica, fundamentada nas Ordens de Fornecimento e Entrega aprovadas pelos Coordenadores de cada Unidade de Saúde receptor do serviço, será encaminhada à Área do Departamento Administrativo da SMS responsável pelo lançamento interno e encaminhamento das Notas Fiscais, que a encaminhará ao Fundo Municipal de Saúde para liquidação.

8.4. A Secretaria de Finanças providenciará o pagamento da fatura no prazo de 20 (vinte) dias fora a dezena, a contar do aceite da Nota Fiscal pelo Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica.

8.5. O Contratante somente efetuará o pagamento dos valores devidos, após comprovação, pela Contratada, do recolhimento da contribuição previdenciária (INSS), FGTS, ICMS e débitos trabalhistas, devendo, as provas de regularidade, serem apresentadas juntamente com a Nota Fiscal. A não apresentação destes documentos permite à Contratante reter o pagamento dos valores devidos.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ESCRITA

A licitante deverá apresentar:

9.1. Valor unitário e total do item (Kit).

9.2. Licença de Funcionamento, expedido pela Vigilância Sanitária, em vigência, conforme Código Sanitário e Leis Complementares. Não será aceito Protocolo de Licença Inicial ou de Renovação.

9.3. A licitante vencedora deverá apresentar no prazo máximo de até 07 (sete) dias úteis, a contar do dia útil subsequente ao encerramento da etapa de lances da sessão pública, 01 (uma) amostra do lanche, no Departamento de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, Avenida Anchieta, nº 200, 11º andar, Centro – Campinas/SP, aos cuidados das servidoras Rosana Nogueira ou Zuleika Maciel, para verificação da compatibilidade com as especificações técnicas constantes no **Anexo IA – Especificação Técnica dos Alimentos.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

9.3.1. As amostras deverão vir identificadas com o número do item, número da licitação, com a marca claramente identificada, igual àquela cotada na proposta, sob pena de desclassificação do item não apresentado.

9.3.2. As amostras solicitadas não constituem parte dos quantitativos totais solicitados para o item e não serão devolvidas às licitantes, tendo em vista sua utilização para análise da compatibilidade do produto cotado com as especificações técnicas solicitadas.

9.3.3. A não apresentação da amostra dentro do prazo estabelecido, implica a imediata desclassificação da licitante para o item em questão.

9.3.4. As licitantes interessadas em acompanhar a análise das amostras deverão entrar em contato com as Servidoras Rosana Nogueira ou Zuleika Maciel no Departamento de Vigilância em Saúde, localizado na Avenida Anchieta nº 200, 11º andar - telefone (19) 2116-0286. Caso o representante não esteja presente, a análise será realizada normalmente.

9.4. Atestado, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove já ter a licitante fornecido gêneros alimentícios.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Em relação aos Distritos de Saúde que serão atendidas:

10.1.1. Caso haja mudança de endereço de algum Distrito de Saúde, o Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica fará a competente notificação à Contratada.

10.1.2. No caso de inclusão de nova unidade, o Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica se compromete em notificar a Contratada, com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência.

10.2. Esclarecimentos quanto ao procedimento de licitação poderão ser obtidos junto à Coordenadoria Setorial de Serviços da SMS, pelo telefone (19) 2116-0876 com o servidor Manoel Sanvido Cardozo. Os esclarecimentos técnicos poderão ser obtidos junto ao



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

Departamento de Vigilância em Saúde (DEVISA) - Vigilância Epidemiológica, pelo telefone (19) 2116-0286.

11. ANEXOS

Anexo IA: Especificação Técnica dos Alimentos;

Anexo IB: Relação dos Endereços dos Distritos de Saúde;

Anexo IC: Modelo de Ordem de Fornecimento e Entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

ANEXO IA - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS ALIMENTOS

LANCHE

a) BISCOITO SALGADO TIPO LANCHE

1. Descrição:

Biscoito salgado tipo lanche é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, Portaria 540/97 da SVS/MS, Lei nº 10.083/98, NTA 48 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo.**

2. Características físico-químicas do produto:

- Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica): máximo 2% (crítico)
- Umidade: máximo de 5% (crítico)
- Lipídeo: mínimo 15% (crítico)
- Proteína: mínimo de 8% (crítico)
- Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl: máximo 3% (crítico).

3. Prazo de validade:

O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.

4. Peso unitário:

Cada unidade deverá conter o peso líquido mínimo de 26g (vinte e seis) e máximo de 32g (trinta e dois).

5. Embalagem:

5.1. A embalagem primária do produto deverá ser individual, composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX). Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido mínimo de 28g (vinte e oito) e máximo de 32g (trinta e dois). Para garantir maior conservação, as



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

embalagens primárias individuais deverão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) antes de serem acomodadas nas embalagens secundárias.

5.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 5,0 kg (cinco quilogramas) de peso líquido. 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.

5.3. Será considerada imprópria e 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 Resoluções RDC 259/02, RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS.

6.1. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

6.1.1. Embalagem primária:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Componentes do produto;
- Número do lote;
- Denominação de venda do alimento;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdos líquidos;
- Identificação da origem;
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- Identificação do lote;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

- Prazo de validade;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

6.1.2. Embalagem secundária:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo;
- Número do lote.

b) BISCOITO COOKIE INTEGRAL COM GOTAS DE CHOCOLATE TIPO LANCHE

1. Descrição

Deve ser obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, fibra de trigo, gordura vegetal, leite (ou soro), ovo, açúcar, sal, gotas sabor chocolate meio amargo e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados (Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA/MS). Poderá conter traços de castanha-do-pará. O produto deverá ser isento de gordura trans.

2. Características Gerais do produto

O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

Alimentos - Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 e Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002.

2.1. Características Organolépticas do produto

Aspecto: próprio

Cor: própria do produto

Odor: próprio

Sabor: próprio

Textura: crocante/ macia

2.2. Características Físico-químicas do produto

carboidrato: entre 18 e 19,2g/ porção de 30 gramas

proteína: entre 1,5 e 2,6g/ porção de 30 gramas

gorduras totais: entre 3,5 e 5,1g/ porção de 30 gramas

gordura trans: 0g/ porção de 30 gramas

Sódio: 35g/porção de 30 gramas

2.3. Características Microbiológicas do produto

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/10/01, ANVISA/MS.

2.4. Características Microscópicas do produto

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/03, ANVISA.

2.5. Características Toxicológicas do produto

Corantes: só será tolerada a adição dos corantes permitidos pela Resolução 383 de 05/08/99, ANVS/MS, publicada no D.O.U. Em 09/08/99.

2.6. Outras

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

higiênico-sanitário e/ou composição do produto, ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos serão do fornecedor.

2.7. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias no momento da entrega.

3. Embalagem

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser composto de BOPP (polipropileno biorientado) laminado e metalizado com impressão externa. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido entre 25g (vinte e cinco gramas) e 30g (trinta gramas).

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

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

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

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS.

NOTA: Na embalagem primária, as informações sobre data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, poderão constar em "ink jet" ou estampadas em relevo ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

c) NÉCTAR DE FRUTAS

1. Descrição:

1.1. Néctar de abacaxi

Produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível do abacaxi (*Ananas comusus*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos. Deverá conter no mínimo 40% (40 g/100 g) de suco ou polpa de abacaxi.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no D.O.U., em 05/09/97; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A.. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA.

1. 1.2. Néctar de manga

Produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível da manga (*Mangifera indica*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos. Deverá conter no mínimo 40% (40 g/100 g) de suco ou polpa de manga.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no D.O.U., em 05/09/97; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A.. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA.

1.3. Néctar de goiaba

Produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível da goiaba (*Psidium guajava*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos. Deverá conter no mínimo 35% (35 g/100 g) de suco ou polpa de goiaba.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no D.O.U., em 05/09/97; Instrução Normativa nº 12, de



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

04/09/03 – M.A.P.A.. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA.

1.4. Néctar de pêssego

Produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível do pêssego (*Prunus pérsica*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos. Deverá conter no mínimo 40% (40 g/100 g) de suco ou polpa de pêssego.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no D.O.U., em 05/09/97; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA.

1.5. Néctar de maracujá

Produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível do maracujá (*Passiflora*, spp) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos. Deverá conter no mínimo 10% (10 g/100 g) de suco ou polpa de maracujá.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no D.O.U., em 05/09/97; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA.

1.6. Néctar de caju

Produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível do caju (*Anacardium occidentale*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos. Deverá conter no mínimo 15% (15 g/100 g) de suco ou polpa de caju.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no D.O.U., em 05/09/97; Instrução Normativa nº 12, de



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

04/09/03 – M.A.P.A.. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA.

1.7. Néctar de uva

Produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível da uva (*Pyrus malus*, L.) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos. Deverá conter no mínimo 30% (30 g/100 g) de suco ou polpa de uva.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no D.O.U., em 05/09/97; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA.

1.8. Néctar de maçã

Produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível da maçã (*Vitis spp.*) e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionado de ácidos. Deverá conter no mínimo 30% (30 g/100 g) de suco ou polpa de maçã.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no D.O.U., em 05/09/97; Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA.

2. Características dos produtos:

2.1. Gerais

Os produtos deverão ser elaborados com frutas maduras e sãs, não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem, através de processamento tecnológico adequado, envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

2.2. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Os produtos poderão ser adicionados de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente e esses produtos não obterão vantagens por isso na sua classificação.

2.3. Prazo de validade:

Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

3. Embalagem:

A embalagem primária do produto deverá ser caixa cartonada, tipo "tetra-brik", com capacidade para 200 (duzentos) ml, com canudo acoplado. As mesmas deverão ser acondicionadas em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo 24 (vinte e quatro) a 27 (vinte e sete) unidades cada bandeja.

3.1 A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas

superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, assegurando a inviolabilidade e proteção das embalagens nela contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 04 (quatro) bandejas, totalizando 96 (noventa e seis) a 108 (cento e oito) unidades.

3.2. Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº74, de 25/05/95.

3.3. 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 produto.

3.4. Embalagens secundárias com capacidade diferente da citada poderão ser propostas pela empresa, ficando a sua aprovação a critério do Departamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

3.5. A empresa vencedora do certame compromete-se, desde já, a trocar as caixas eventualmente avariadas nos procedimentos de carga/descarga, visto que, segundo a Lei Federal nº. 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo, sendo que o Departamento Administrativo também se compromete a adotar todas as precauções para diminuir o risco de avarias e preservar a integridade das embalagens.

4. Rotulagem:

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente [em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A., Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03, Portaria nº 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8078/90] e as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 abaixo.

4.2. Nos rótulos das embalagens **primárias** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas:

- Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
- Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria..." "Fabricado em...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
- Data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote;
- Lista de ingredientes;
- Informação nutricional;
- Conteúdo líquido;
- Condições de armazenamento;
- Condições de conservação e prazo máximo para consumo do produto após a abertura da embalagem primária;
- Número de registro do produto no órgão competente.

4.3. No rótulo da embalagem **secundária**, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

- Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
- Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
- Data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote;
- Conteúdo líquido (expresso em número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária);
- Condições de armazenamento;
- Empilhamento máximo.

NOTA: Na embalagem primária, a impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet", ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Além disso, na embalagem secundária, deverá constar no painel central ou em uma das laterais, em tamanho adequado e de fácil visualização.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

ANEXO IB – RELAÇÃO DOS ENDEREÇOS DOS DISTRITOS DE SAÚDE

DISTRITO LESTE	RUA CAROLINA FLORENCE, 836 - VILA NOVA	(19) 3243-9900
DISTRITO NOROESTE	RUA ERNESTO CARLOS REUMANN, 117 - JD. PAULICEIA	(19) 3267-6646 / 3267-5455
DISTRITO NORTE	RUA LUIS GAMA, 1400 - BOTAFOGO	(19) 3242-5099 / 3242-1186
DISTRITO SUDOESTE	AV. MARECHAL JUAREZ TAVORA, 74 - JD. CAMPOS ELÍSEOS	(19) 3268-6233 / 3268-6234
DISTRITO SUL	RUA PASTOR CÍCERO CANUTO DE LIMA, 401 - PQ. ITÁLIA	(19) 3273-5055 / 3273-2600
CENTRO DE REFERÊNCIA EM DST AIDS	RUA REGENTE FEIJÓ, 637 - CENTRO	(19) 32312244 ADMINISTRAÇÃO, 32312445 COORDENAÇÃO, 32345000 PABX



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO CENTRAL DE COMPRAS

ANEXO IC – MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO E ENTREGA

Ordem de Fornecimento nº.:
Pregão Presencial nº.:
Processo Administrativo nº.:
Interessado: Secretaria Municipal de Saúde
Contratada:
Nota de Empenho nº.:

A contratada deverá fornecer:

Distrito Saúde	Data Entrega	Quant.	Preço Unitário	Preço Total	Responsável Recebimento	Assinatura

Att.

Departamento de Vigilância em Saúde
Secretaria Municipal de Saúde
Prefeitura Municipal de Campinas