

Especificações Arroz Agricultura Familiar

Item 01 – Arroz branco tipo 1

Arroz agulhinha, classe longo, fino (com no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros medindo 6,0 mm ou mais no comprimento), beneficiado/polido (produto maduro submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca). Não deverão apresentar impurezas (detritos do próprio produto como a casca do arroz aberta, os grãos chochos e os pedaços de talo), matérias estranhas (corpos ou detritos de qualquer natureza, estranhas ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos ou larvas), substâncias nocivas à saúde, substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que sejam nocivas à saúde, tais como as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica vigente, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos. Deverá estar de acordo com a RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA-MS, sendo elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA.

Após o cozimento deve apresentar coloração branca, grãos íntegros, cozidos e soltos.

O rendimento deverá ser de no mínimo 2,6 vezes.

Validade mínima de 6 meses à partir da data de entrega.

Embalagem Primária

Sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, vedação por aquecimento automático, com capacidade para 5 kg (cinco quilos).

Embalagem secundária

Fardo de polietileno contendo 6 pacotes de 5 kg (cinco quilos), transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos integridade do produto.



Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002, RDC n° 359 e n° 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS e com a Portaria INMETRO n° 157, de 19 de agosto de 2002.

Rotulagem Primária deverá conter as seguintes informações:

- *Nome do produto e marca;*
- *Data de validade;*
- *Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);*
- *Peso líquido;*
- *Número do lote;*
- *Número de registro no órgão competente;*
- *Informação nutricional;*
- *Condições de armazenamento;*
- *Modo de preparo;*
- *Deverá constar EXPLICITAMENTE que o produto é originado da Cooperativa ou Associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento, tais como CNPJ, NOME, ENDEREÇO, ETC.*

INFORMAÇÕES DA DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- 1 – A entrega será feita de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar considerando questões logísticas e o cardápio em vigência na alimentação escolar no município de Franca - SP.
- 2 – A entrega deverá ser feita no seguinte endereço: Avenida Dom Pedro I, n° 970, Jardim Antonio Petrágli, nos seguintes horários: 8h00 às 10h00 e das 12h30 às 15h30. Os horários deverão ser cumpridos rigorosamente sob pena de devolução do produto.
- 3 – Não será aceito embalagens furadas, abertas e com rótulos rasurados e sem as informações descritas nas especificações do produto.
- 4 – Deverá ser realizada a troca no prazo máximo de 7 dias corridos, se o produto apresentar problemas como: rompimento de soldas, rompimento das embalagens, amassamentos e/ou estufamentos, vazamento do produto quando em embalagem



lacrada, contaminação por matéria por orgânica ou inorgânica antes do prazo determinado pela data de validade impressa no rótulo.

5 – As empresas interessadas deverão estar cientes de que o produto passará por avaliação sensorial, na qual serão analisadas cor, sabor, aroma, consistência e textura dos produtos.

6 – A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá determinar a realização de testes laboratoriais, em laboratórios escolhidos por ela e custeados pelo fornecedor do produto, a fim de comparar/comprovar a qualidade dos produtos entregues.

7 – É de responsabilidade do fornecedor a qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados e da amostra para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. A rotulagem do produto licitado e da amostra devem estar em conformidade com a legislação em vigor, inclusive a rotulagem nutricional.

8 – O veículo para o transporte dos produtos deverá ser apropriado e autorizado pela vigilância sanitária. Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada (transportadora), a responsabilidade e garantia de qualidade, continua sendo da empresa vencedora da concorrência e a mesma será notificada para tomar ciência e correção dentro do prazo máximo de 20 dias e quando não respeitado esse item, será analisado pela assessoria jurídica do Município de Franca.

9 – As amostras não serão devolvidas, uma vez que será utilizada no momento das análises para verificação do estado de conformidade com a descrição do produto contidas e exigidas no edital.

10 – A empresa licitante declarada vencedora deverá apresentar 5 unidades (amostras), acondicionadas na embalagem original para análise e teste, na Divisão de Alimentação Escolar, dentro do prazo estabelecido pela Comissão de Licitação.

As amostras deverão estar etiquetadas com as seguintes informações:

- nome da empresa licitante;

- número da concorrência;

- número do item;

Juntamente com as amostras, o licitante deverá entregar a ficha técnica e o laudo bromatológico e documento informando o registro do produto no Ministério da



Agricultura ou da Saúde, com data não superior a 1 ano. Esses documentos deverão ser originais ou autenticados e devem apresentar assinatura do responsável técnico.

Na ficha técnica, deverá conter no mínimo as seguintes informações:

- *Identificação do produto;*
- *Nome e endereço do fabricante;*
- *Prazo de validade;*
- *Ingredientes;*
- *Informações nutricionais;*
- *Peso líquido;*
- *Embalagem primária e secundária*
- *Informação do número do registro no Ministério da Agricultura.*

O laudo bromatológico deverá conter análise sensorial, físico-químico (incluindo as vitaminas e os minerais descritos na lista de ingredientes), microbiológico, microscópico e toxicológico, expedidos por laboratórios de rede oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, ou Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde/Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle, ou laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

Franca, 16 de novembro de 2021



Cleunice Ramos Domingos Bernardes

Nutricionista CRN-3 58793

Chefe do Setor de Nutrição da Seção de Merenda Escolar de Franca

