



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
- **Divisão de Licitações** -

## **EDITAL DE LICITAÇÃO**

**PROCESSO Nº 3570/2021**

**MODALIDADE: Pregão Presencial nº 20/2021**

**TIPO: MENOR PREÇO**

O Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria Municipal Adjunta de Administração, torna público aos interessados que, de acordo com a Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, que institui a modalidade Pregão, e Decretos Municipais nº 5.111 de 05 de janeiro de 2021 e nº 3.198 de 25 de julho de 2007, encontra-se aberta a licitação sob a modalidade de **PREGÃO**, do tipo **MENOR PREÇO**, e que, em **16/04/2021 às 08:30 horas, no Salão Branco do Ypiranga, sala nº 23, situado na Avenida Sete de Setembro, nº 1932, Bairro Fátima, junto ao Estádio do Ypiranga Futebol Clube**, receberá propostas e documentação através de Pregoeiro nomeado pela Portaria nº 310/2021.

Para participação na sessão pública será obrigatória a utilização de máscara de proteção individual que mantenha boca e nariz cobertos, de acordo com a legislação sanitária e os demais protocolos de saúde em vigor.

### **1. DO OBJETO**

A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando a Aquisição de gêneros alimentícios, através da Secretaria Municipal de Educação com Recursos Próprios, Salário Educação e Recurso vinculado no âmbito do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme descrito e especificado neste Edital e demais Anexos.

### **2. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

Deverão ser entregues ao Pregoeiro, na sala da Comissão Permanente de Licitações, na data, horário e endereço referidos, 2 (dois) envelopes lacrados com as seguintes indicações externas:

#### **Envelope nº 1 – PROPOSTA DE PREÇOS**

Ao Município de Erechim

Divisão de Licitações

#### **Pregão Presencial nº 20/2021**

Abertura: data e hora da abertura da licitação

Licitante: (denominação social completa da empresa e nº do CNPJ)

#### **Envelope nº 2 – DOCUMENTAÇÃO**

Ao Município de Erechim

Divisão de Licitações



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
- **Divisão de Licitações** -

### **Pregão Presencial nº 20/2021**

Abertura: data e hora da abertura da licitação

Licitante: (denominação social completa da empresa e nº do CNPJ)

### **3. IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO**

**3.1.** As impugnações ao ato convocatório do Pregão serão recebidas até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas.

**3.1.1.** Caberá ao Pregoeiro encaminhá-las à autoridade competente, que decidirá no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

**3.1.2.** Deferida a impugnação contra o ato convocatório será designada nova data para realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas. (art. 21 § 4º da Lei 8.666/93)

### **4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**4.1.** Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.

**4.2.** Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito de licitar e contratar suspenso ou que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública.

**4.3.** A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

**4.4.** A empresa de pequeno porte, a microempresa e a Cooperativa que tenha auferido no ano-calendário anterior receita bruta até o limite de R\$ 4.800.000,00 (conforme disposto no artigo 3º, II da Lei Complementar nº 123/2006), deverá comprovar o seu enquadramento em tal situação jurídica através de **Certidão expedida pela Junta Comercial** (conforme artigo 8º da Instrução Normativa nº 103 de 30/04/2007), **ou** mediante apresentação de **declaração do responsável legal, assinada conjuntamente pelo contador responsável da empresa**, de que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, de acordo com a legislação vigente e modelo disponível junto a este edital (Anexo III), que serão consideradas válidas até 01 (um) ano após a data de sua emissão.

**4.4.1.** A Certidão, ou a Declaração, mencionada no item anterior deverá ser entregue no início da sessão pública de Pregão ao Pregoeiro, **fora dos envelopes de preços e da documentação, junto ao credenciamento.**

**4.4.2.** O credenciamento da licitante como microempresa, empresa de pequeno porte ou Cooperativa somente será procedido pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio se o interessado comprovar tal situação jurídica, na forma estabelecida no **item 4.4.1** deste Edital.

**4.4.3.** A não comprovação de enquadramento da empresa, na forma estabelecida no item **4.4** deste Edital, impedirá a participação da empresa no certame, além da renúncia expressa e consciente,



desobrigando o Pregoeiro da aplicação dos benefícios da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, da Lei Municipal nº 4.596 de 17 de novembro de 2009 e do Decreto Municipal n.º 3.809 de 27 de junho de 2012 aplicáveis ao presente certame.

**4.4.4.** A responsabilidade pelo enquadramento conforme previsto nos itens anteriores é única e exclusiva da licitante que, inclusive, sujeita-se a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

## **5. CREDENCIAMENTO**

**5.1.** A licitante deverá se fazer presente junto ao Pregoeiro mediante **somente um** representante, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame.

**5.2.** O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, atribuindo ao credenciado poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar os demais atos pertinentes ao certame em nome da proponente, **acompanhado de cópia do contrato social da empresa.**

**5.3.** Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**5.4.** Tanto na Credencial como na Procuração deverão constar, expressamente, os poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

**5.5.** O Credenciamento, acompanhado dos documentos da sua comprovação, não serão devolvidos e deverão ser apresentados no início da sessão pública de Pregão ao Pregoeiro, **fora dos envelopes de preços e da documentação.**

**5.6.** Para exercer o direito de participar do Pregão, é obrigatória a presença de representante da licitante à sessão pública. **Não serão aceitos envelopes enviados por via postal ou similar.**

**5.7.** Cada credenciado poderá representar empresas distintas, desde que não participem do mesmo item, ou seja, não sejam concorrentes, sob pena de desclassificação do referido item.

**5.8.** O representante, munido de documento de Identidade, deverá apresentar um credenciamento para cada empresa que participará do certame. Não será aceito um único credenciamento contemplando duas ou mais empresas.

## **6. DA PROPOSTA – Envelope nº 1:**

**6.1.** A proposta deverá seguir as especificações do objeto conforme descrito no **Anexo I – Termo de referência** deste Edital, ser entregue a Pregoeira em envelope lacrado, sem rasuras e conter:

**a) PREÇO UNITÁRIO POR ITEM E PREÇO TOTAL;**

**b) MARCA OU IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE;**

**c) VALIDADE DA PROPOSTA, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.**



**d) LOCAL, DATA E ASSINATURA.**

**OBS.:** está disponível nos anexos deste Edital arquivo eletrônico para elaboração da proposta.

**6.2. Informar objetivamente o nome do responsável pela assinatura do contrato.**

**6.3.** Os preços ofertados devem ser cotados em moeda corrente nacional, **contendo até duas casas decimais.**

**6.4.** Em caso de omissão do prazo de validade da proposta, será implicitamente considerado o prazo acima estabelecido.

**6.5.** Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.

**6.6.** Não sendo emitida a Nota de Empenho dentro do prazo de validade da proposta vencedora, esta poderá ser prorrogada por até 30 (trinta) dias se o proponente, consultado pela Administração, assim concordar.

**6.7.** Poderão ser admitidos, pelo Pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

**6.8.** Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

**7. DA DOCUMENTAÇÃO – Envelope nº 2:**

**7.1.** A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante apresentação dos seguintes documentos:

**a)** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

**b)** prova de regularidade fiscal quanto aos débitos inscritos ou não em Dívida Ativa da União, inclusive em relação às contribuições previdenciárias, apresentando a Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

**c)** certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;

**d)** certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;

**e)** certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

**f)** declaração, sob as penas da lei, de que inexistem fatos impeditivos da sua habilitação;

**g)** declaração, sob as penas da lei, que ateste o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

**h)** certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão deste, expedida a menos de 3 (três) meses contados da data da sua emissão. Entende-se como sede da pessoa jurídica a MATRIZ da



empresa.

i) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em vigor (Lei Federal 12.440/2011).

j) Alvará de Licença, em nome da licitante, emitido pelo órgão sanitário competente (Estadual ou Municipal), para comercializar e vender alimentos, e/ou bebidas, em vigor.

**Obs:** Caso a licitante seja isenta de Alvará Sanitário, nos termos da Lei nº 13.874/19, deverá apresentar Declaração assinada pelo seu Responsável Legal.

k) Declaração de disponibilidade de veículo apropriado para o transporte de alimentos;

l) Alvará emitido pela autoridade competente (Vigilância Sanitária), em vigor, comprovando que o veículo declarado, consoante alínea anterior, está apto e é apropriado para o transporte de alimentos. E em caso de transporte locado, cópia do contrato de locação.

m) Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal. A documentação deve ser apresentada por licitante que manipule os produtos de origem animal, como açougue e/ou fiambrias. Deve ser atendida a Portaria SES nº 749/2019.

**7.2.** As empresas portadoras de **CRC (Certificado de Registro Cadastral)** expedido pela Comissão Permanente de Licitações do Município de Erechim e **em vigor, poderão** utilizá-lo em substituição aos documentos exigidos nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d”, “e”, “f”, “g”, “h” e “i”, do item **7.1**. O CRC **não será considerado** para efeito de habilitação quando apresentar documentação com prazo de validade vencido, **salvo se** a empresa apresentar junto ao CRC, os documentos atualizados.

**7.3.** No caso de certidões sem data de validade expressa, será considerado o prazo de 03 (três) meses a contar da data e emissão.

## **8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ETAPA DE LANCES**

**8.1.** Feito o credenciamento das licitantes e na presença delas e demais presentes à Sessão Pública do Pregão, o Pregoeiro receberá os envelopes nº 1 – Proposta e nº 2 – Documentação e procederá a abertura dos envelopes contendo as propostas, verificando a aceitabilidade quanto ao objeto, classificando o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente a de menor preço.

**8.1.1.** As empresas que ofertarem produtos em desacordo com o solicitado em Edital, terão as suas propostas desclassificadas, sendo excluídas da fase de lances.

**8.2.** Quando não forem verificadas no mínimo, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem **8.1**, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes a de menor preço, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

**8.3.** O Pregoeiro convidará individualmente as licitantes classificadas a apresentarem lances verbais, a partir da proposta classificada de maior preço, e as demais em ordem decrescente de preço. Em caso de



empate entre duas ou mais propostas e, não havendo mais lances de menor preço, será realizado o sorteio.

**8.4.** Será dado início a etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

**8.4.1.** Os lances serão pelo **PREÇO UNITÁRIO POR ITEM.**

**8.5.** Não poderá haver desistência da proposta ou dos lances já ofertados, após abertos os envelopes nº 1 – Proposta, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

**8.6.** A desistência de apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

**8.7.** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado pela Administração.

**8.7.1.** Havendo apenas uma oferta, desde que atenda a todos os termos do Edital e seu preço seja compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, podendo o Pregoeiro negociar para que seja obtido o preço melhor.

**8.8.** Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do **empate ficto**, previsto no art. 44, §2º, da Lei Complementar 123/2006, sendo assegurada como critério de desempate a preferência de contratação para as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas que atenderem ao disposto no **item 4.4** deste Edital.

**8.8.1.** Entende-se como **empate ficto** aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa ou empresa de pequeno porte sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

**8.8.2.** Ocorrendo empate ficto, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

**a)** A microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa detentora da proposta de menor valor, poderá apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada até então de menor preço, situação em que será considerada vencedora do certame.

**b)** Se a microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa convocada na forma da alínea anterior não apresentar nova proposta inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas ou empresas de pequeno porte remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item **8.8.1** deste Edital, a apresentação de nova proposta no prazo previsto na alínea “a” deste item.

**8.9.** Se nenhuma microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa satisfizer as exigências do item **8.8.2** deste Edital, será considerado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

**8.10.** O disposto nos itens **8.8** a **8.9** não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.



## 9. DA HABILITAÇÃO

**9.1.** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e preço, decidindo motivadamente a respeito.

**9.2.** Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

**9.3.** Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o(s) item(s) do certame.

**9.4.** Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o(s) item(s).

**9.5.** Nas situações previstas nos subitens **9.3** e **9.4**, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

**9.6.** Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

**9.7.** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá **manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata**, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a contar do primeiro dia útil após o término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

**9.7.1.** A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica objetivamente os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

**9.8.** O recurso contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.

**9.9.** Decididos os possíveis recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o(s) item(s) à licitante vencedora do certame.

**9.10.** Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes, lacrados e devidamente rubricados pelo Pregoeiro e pelos representantes credenciados, ficarão sob a guarda do Pregoeiro, sendo exibidos às licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos, na qual será **obrigatória a presença de todas as licitantes, sob pena de desclassificação da proposta e decadência dos direitos das mesmas, inclusive quanto a recursos.**

**9.11.** A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que atender ao item **4** deste Edital, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos no **item 7.1** alíneas **“a”**, **“b”**, **“c”**, **“d”**, **“h”**, **“e”** e **“i”**, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em 5 (cinco) dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.

**9.12.** O prazo que trata o item anterior poderá ser prorrogado, a critério da Administração, desde que requerido pelo interessado e que sua concessão não interfira no procedimento licitatório. O pedido da prorrogação deverá ser feito pela empresa de forma motivada e antes de expirado o respectivo prazo de 5 (cinco) dias úteis.



**9.12.1.** A não regularização da documentação no prazo fixado no item **9.11** implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**9.13.** O benefício de que trata o item **9.11** não eximirá a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

**9.13.1.** Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará o licitante vencedor.

**9.14.** Havendo conveniência da Administração, poderão ser solicitados, a qualquer tempo, testes e análises dos produtos entregues junto a Administração, cujas despesas correrão por conta do licitante.

**9.14.1.** O licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pelo Pregoeiro, estará sujeito a desclassificação do item proposto.

## **10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**10.1.** A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.

**10.2.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do Decreto Municipal nº. 3.198 de 25 de julho de 2007 e artigo 49 da Lei Federal 8.666/93.

**10.3.** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro.

## **11. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**a)** entregar os produtos licitados conforme especificações deste Edital, Anexo I e em consonância com a proposta de preços;

**b)** manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**c)** providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo Contratante;

**d)** arcar com eventuais prejuízos causados ao contratante e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;

**e)** aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;

**f)** arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da Contratada.



## **12. DAS AMOSTRAS**

**12.1.** As amostras deverão ser entregues identificadas e de acordo com a descrição e critérios de avaliação descritos no Anexo I – Termo de Referência, do Edital e Descrições Complementares dos Grupos descritos no item 12.12, para avaliação e elaboração de Parecer Técnico.

**12.3. Deverá ser apresentada uma amostra para cada marca cotada pela vencedora, acompanhada da Ficha Técnica e/ou Documentação de Apresentação de Amostras – Anexos IV e V, do Edital. Amostras entregues desacompanhadas da documentação não serão aceitas.**

**12.3.1. Para os itens cotados/ofertados que sejam de marcas idênticas àquelas já aprovadas no Banco de Amostras do Município (ANEXO VIII) fica dispensada a apresentação de amostra.**

**12.4.** Serão realizadas duas avaliações:

**12.4.1. Avaliação Documental:** documentação desatualizada, falsificada, sem procedência idônea, não entregue ou em desacordo com o solicitado, desclassificará o produto para a segunda avaliação. Em caso da necessidade de maiores informações, estas serão solicitadas através de e-mail ou ofício ao fornecedor participante.

**12.4.2. Avaliação Sensorial:** a amostra será avaliada pela equipe de nutrição e cozinheiras da Cozinha Central da Secretaria Municipal de Educação. Todos os itens serão fotografados, pesados e passarão por avaliação sensorial, a fim de servirem como registro comparativo durante a vigência do contrato.

**12.5.** Caso haja necessidade de maiores informações acerca do produto, estas serão solicitadas pela equipe de Nutricionistas responsáveis pela elaboração do Parecer Técnico.

**12.6.** Apenas os produtos aprovados nas duas avaliações previstas nos subitens 12.4.1 e 12.4.2 estarão aptos a compor os cardápios produzidos nas Escolas da rede Municipal de Ensino e Entidades vinculadas à Secretaria Municipal de Educação.

**12.7.** As novas marcas aprovadas integrarão o Banco de Amostras do Município.

**12.7.1.** Durante a vigência do contrato, caso o produto de alguma das marcas aprovadas apresentar características desconformes daquelas aceitas no Parecer Técnico de Avaliação, será retirado do Banco de Amostras, mediante justificativa técnica.

**12.8.** O Banco de Amostras e documentações pertinentes estarão arquivados e disponíveis para consulta junto à Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, com cópia de igual teor disponível na Divisão Compras e Licitações da Secretaria Municipal de Administração do Município.

**12.6.** Produtos de origem animal e derivados deverão vir com registro do produto no SIM – Sistema de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde, Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou SIF – Serviço de Inspeção Federal, dados do fabricante, informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja, informações nutricionais, quantidade (grama/kg), data de fabricação, data de vencimento e, se fracionado pela licitante vencedora, informar o nome da empresa.

**12.7.** Em caso da documentação ou do produto apresentado pela licitante vencedora não ser aprovado ou não atender as exigências do Edital, será convocado o segundo colocado e assim



sucessivamente. Caso não haja aprovação da documentação e do produto dos próximos colocados aprovados, o produto será cancelado.

**12.8.** Os fornecedores classificados em primeiro lugar, deverão entregar a documentação (ANEXO V) acompanhada de uma amostra correspondente a porção descrita no Edital – Ex: 1 kg ou 1 unidade ou 1 pacote, de cada produto novo, na Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, com sede na Av. Farrapos, nº 603, Bairro Centro, em data a ser publicada conforme acordado na Ata do Pregão Presencial, para a avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de habilitação.

**12.9.** O resultado da análise será publicado em Parecer Técnico, que será emitido após apresentação e análise da documentação e das amostras.

**12.10.** Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas no presente Edital.

**12.11.** Não serão aceitas no decorrer do processo, produtos com outras marcas e/ou fornecedores que não tenham sido aprovados no Parecer Técnico. Em caso de necessidade de troca de marca ou fornecedor, por motivo de força maior devidamente justificado através de solicitação, e após análise de amostra e emissão de Parecer Técnico por parte das Gestoras Contratuais, produtos com outras marcas e/ou fornecedores poderão ser aceitos.

**12.12.** Abaixo, segue as descrições complementares e subdivididas por grupos, bem como as amostras que serão solicitadas:

<b>GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS</b>
<p><b>DEFINIÇÃO:</b> fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo. Frutas secas ou dessecadas (desidratadas), é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados. Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento de partes comestíveis de frutas, carnosas por processos tecnológicos adequados.</p>
<p><b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:</b> as frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições:</p> <p><b>GERAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Serem frescas e terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da(s) espécie(s) da(s) variedade(s);</li><li>b) Apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;</li><li>c) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, que afete a sua aparência e sabor e integridade;</li><li>d) A polpa, pedúnculo e a casca, quando os houver, deverão estar intactos e firmes;</li><li>e) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo;</li><li>f) Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;</li><li>g) O peso médio, das frutas in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;</li><li>h) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:<ul style="list-style-type: none"><li>1) Denominação do produto;</li></ul></li></ul>



**GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS**

- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

**ESPECÍFICOS:**

**a)** É tolerada a imersão das frutas secas ou dessecadas (desidratadas) em solução de cloreto de sódio, hidróxido de sódio ou carbonato de sódio de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas ou dessecadas não podem apresentar fermentações;

**b)** O doce de frutas deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem mistura de frutas;

**c)** O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso.

**d)** Quanto ao chocolate:

- A principal diferença entre chocolate e cacau em pó é a presença de açúcar (sacarose ou lactose/leite) e outros ingredientes, como aromatizantes e solubilizantes, dependendo da marca. O cacau em pó contém uma média de 10 a 15% de manteiga de cacau – enquanto o chocolate possui pelo menos 55%.
- Chocolate em gotas: é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao L.*), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e/ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25 % (g/100 g) de sólidos totais de cacau. Podendo ser acrescidos do(s) nome(s) do(s) ingrediente(s) que caracteriza(m) o produto.

**DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DE FRUTAS “IN NATURA”:**

- 1) Procedência

**DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS SUBPRODUTOS DE FRUTAS:**

- 1) Ficha técnica do produto
- 2) Rótulo

**OBSERVAÇÕES:**

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário

**GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS**

PRODUTO	SAZONALIDADE	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	PESO MÉDIO DA UNIDADE (VARIAÇÃO DE 10%)
BANANA, variedade Prata	Anual	01 kg	85 g
BERGAMOTA, variedades Ponkan,	Junho a Dezembro de	01 kg por variedade,	Montenegrina: 125 g



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
- **Divisão de Licitações** -

Montenegrina ou Morgote	acordo com a safra	identificada	Morgote e Ponkan: 175 g cada
FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ	01 embalagem de 750 mL.		
MAÇÃ, variedades Eva, Fuji ou Nacional	Anual	01 kg de cada variedade, identificada	Eva: 150 g e Fuji: 180 g.
MAMÃO, variedade Formosa	Anual	01 kg	1,2 kg
MELÃO, variedades Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe ou Melão Gaúcho	Setembro a Janeiro	01 kg de cada variedade, identificada	800 g a 1.000 g
MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital		
SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR	01 embalagem de 1,5 litro.		

**GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS**

**DEFINIÇÃO:** hortalíça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. O produto será designado verdura, quando utilizadas as partes verdes, será designado legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:** as hortalíças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazerem as seguintes condições:

**GERAIS**

- a) Serem frescas e/ou de colheita recente;
- b) Terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das espécies e variedades;
- c) Apresentarem grau de maturação tal, que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;
- e) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo, bem como, estarem livres de enfermidade e/ou insetos;
- f) Os rizomas, raízes e tubérculos não devem apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa;
- g) Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- h) O peso médio, das hortalíças in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;
- i) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Registro sanitário do produto;
  - 3) Procedência, lote;
  - 4) Data de fabricação e validade;
  - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 6) Quantidade (peso líquido);
  - 7) Informação nutricional;
  - 8) Lista de ingredientes;



**GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS**

9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

**ESPECÍFICOS:**

a) O óleo de soja embalado deve obedecer os seguintes critérios para óleos comestíveis:

- Apresentação, aspecto, cheiro, sabor, e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis;
- Ser obtido de matérias primas de origem vegetal em bom estado sanitário;
- Apresentar isenção de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

b) Não será permitida a mistura de classe e tipo, nos seguintes produtos: amendoim, feijão (preto, vermelho e carioca) e lentilha.

c) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega:

- Congelados: - 18°C com tolerância até -12°C;
- Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

**DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DE HORTALIÇAS “IN NATURA”:**

1) Procedência

**DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS SUBPRODUTOS DE HORTALIÇAS:**

1) Ficha técnica do produto

2) Rótulo

**OBSERVAÇÕES:**

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário

**GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS**

PRODUTO	SAZONALIDADE	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	PESO MÉDIO DA UNIDADE (VARIÇÃO DE 10%)
ABOBRINHA, variedades Italiana ou Menina Brasileira	Agosto a Novembro	01 kg de cada variedade, identificada	-
BATATA DOCE, variedade Amarela, Branca ou Rosa	Anual	01 Kg de cada variedade, identificada	-
BATATA INGLESA	Anual	01 kg	-
BETERRABA	Anual	01 kg	-
BRÓCOLIS / COUVE-BRÓCOLOS	Março a Dezembro	01 unidade sem folhas	330 g
CEBOLA GRAÚDA BRANCA	Anual	01 kg	-
CENOURA	Anual	01 kg	-
CHUCHU	Abril a Junho e de Setembro a Novembro	01 kg	-
COUVE-FLOR	Março a Dezembro	01 unidade sem folhas	430 g
REPOLHO BRANCO	Anual	01 unidade	-



<b>GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS</b>	
AIPIM DESCASCADO CONGELADO	01 kg
EXTRATO DE TOMATE	01 embalagem de 880 g
FEIJÃO PRETO, tipo 1	01 kg
LENTILHA, tipo 1	01 embalagem de 500 g
ÓLEO DE SOJA	01 frasco de 900 mL
SAGU DE MANDIOCA	01 embalagem de 500 g

<b>GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS</b>
<p><b>DEFINIÇÃO:</b> cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio e aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação.</p>
<p><b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:</b></p> <p><b>GERAIS:</b></p> <p>a) Serem de colheita recente;</p> <p>b) Serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;</p> <p>c) Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;</p> <p>d) Estarem livres de enfermidades;</p> <p>e) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;</p> <p>f) Devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e mofo;</p> <p>g) Não será permitida a mistura de classe e tipo para canjica, milho de pipoca, arroz (branco polido, parboilizado e integral);</p> <p>h) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Denominação do produto;</li><li>2) Registro sanitário;</li><li>3) Procedência, lote;</li><li>4) Data de fabricação e validade;</li><li>5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);</li><li>6) Quantidade (peso líquido);</li><li>7) Informação nutricional;</li><li>8) Lista de ingredientes;</li><li>9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).</li></ol> <p><b>ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) As farinhas de trigo, são classificadas de acordo com suas características:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Farinha de trigo integral, pó marrom, deve ser obtida a partir do cereal limpo;</li><li>• Farinha de trigo especial ou de primeira, pó fino branco de cor ligeiramente cinza, deve ser obtida a partir do cereal limpo e desgerminado ;</li></ul> <p>b) As farinhas de trigo e milho, devem estar adequadas à RDC nº 155/2017.</p> <p>c) As massas alimentícias:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Com ovos só poderão ser aceitas com a designação “massa com ovos”, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico;</li><li>• As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas;</li></ul>



**GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS**

c) O açúcar deve ser fabricado a partir do suco de cana, livre de fermentação.

**DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS:**

- 1) Ficha técnica do produto
- 2) Rótulo

**OBSERVAÇÕES:**

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário

**GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS**

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
AÇÚCAR CRISTAL	01 pacote de 05 kg
AÇÚCAR MASCAVO	01 kg
AMIDO DE MILHO	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital.
ARROZ BRANCO POLIDO	01 pacote de 05 kg
ARROZ PARBOILIZADO	01 pacote de 05 kg
AVEIA EM FLOCOS FINOS	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	01 pacote de 05 kg
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO ALFABETO OU ARGOLINHA	01 embalagem de 500 g
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, SEM OVOS, TIPO CABELO DE ANJO	01 embalagem de 500 g
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO PARAFUSO com VEGETAIS	01 embalagem de 500 g
MASSA SECA ALIMENTÍCIA INTEGRAL COM OVOS, TIPO PENNE	01 embalagem de 500 g
MASSA SECA ALIMENTÍCIA INTEGRAL COM OVOS, TIPO TORTILHONE	01 embalagem de 500 g

**GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO**

**DEFINIÇÃO:** panificados são os produtos obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não.

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:**

**GERAIS:**

- a) Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e integridade;
- b) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;



**GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO**

c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos ou corpos estranhos aderentes à superfície e de mofo;

d) Serão rejeitados os produtos mal cozidos/assados, queimados, de caracteres organolépticos anormais, mal acondicionados, amassados, ocos, quebrados, ressecados e com embalagem violada/ reembalados.

- Alimentos já contratados e, que forem entregues em desconformidade com o padrão aprovado na análise das amostras, não serão recebidos.

e) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

**ESPECÍFICOS:**

a) Pão, cuca, esfirra e minipizza são produtos obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial/integral, fermento biológico, água e sal/açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas:

- O pão e cuca devem apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo.
- O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Não devem estar ocos.
- Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro e sabor próprios.

**DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO:**

- 1) Ficha técnica do produto
- 2) Rótulo

**OBSERVAÇÕES:**

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário

**GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO**

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
BISCOITO CREAM CRACKER GERGELIM	01 pacote de 400 g
BISCOITO DOCE SABOR LEITE	01 pacote de 400 g
BISCOITO INTEGRAL	01 pacote de 400 g
BOLACHA ÁGUA E SAL	01 pacote de 400 g
BOLACHA DOCE TIPO MARIA CHOCOLATE	01 pacote de 400 g
CUCA CASEIRA FATIADA SEM LEITE	01 unidade de 500 g (15 a 18 fatias)
ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO	500 g (10 unidades)



ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE PIZZA	500 g (10 unidades)
MINI PIZZA 50 g (03 sabores)	500 g (12 unidades – 04 de cada sabor)
PÃO CQ 50 g	500 g (10 unidades)
PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM LEITE	01 unidade de 400 – 450 g (22 fatias)
PÃO DE SANDUÍCHE SEM LEITE	01 unidade de 400 – 450 g (22 fatias)

#### GRUPO 5 – CARNES, AVES E PESCADOS E SEUS SUBPRODUTOS

**DEFINIÇÃO:** Carnes provenientes de mamíferos, aves ou pescados, próprias para o consumo humano, comercializadas de acordo com a legislação sanitária vigente e devidamente inspecionadas por um dos órgãos competentes:

**a) Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa)** do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

**b) Serviço de inspeção federal (S.I.F.)** – Registram-se neste serviço, os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação.

**c) Serviço de inspeção estadual (R.I.I.S.P.O.A.)** – estabelecimentos que comercializam produtos para outro município.

**d) Serviço de inspeção municipal (S.I.M.)**– estabelecimentos que comercializam dentro do município.

#### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

##### GERAIS:

**a)** Apresentarem aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas;

**b)** Estarem livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração;

**c)** Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura;

**d)** Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas no acondicionamento e na entrega:

- Congelados: - 18°C com tolerância até -12°C.
- Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

**e)** Nos alimentos congelados, o percentual de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso líquido do produto;

**f)** O rótulo dos produtos deve conter as seguintes informações:

1) Denominação do produto;

2) Registro sanitário do produto;

3) Procedência, lote;

4) Data de fabricação e validade;

5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);

6) Quantidade (peso líquido);

7) Informação nutricional;

8) Lista de ingredientes;

9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

##### CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

###### a) MAMÍFEROS:

###### 1. BOVINOS:

A carne bovina, de segunda magra deverá ter no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos (quando não solicitado como parte do produto), cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, quando não solicitado na descrição do item.



**GRUPO 5 – CARNES, AVES E PESCADOS E SEUS SUBPRODUTOS**

**2. SUÍNO:**

A carne suína deverá apresentar cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca. Não será aceita carne suína com cisticercos.

**3. AVES:**

Entende-se por carne de aves, a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

**4. PESCADOS:**

Entende-se por peixes os animais aquáticos de sangue frio. Excluem-se os mamíferos aquáticos, os animais invertebrados e os anfíbios.

Entende-se por peixe fresco, o produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano, convenientemente lavado e que seja conservado somente pelo resfriamento a uma temperatura próxima a do ponto de fusão do gelo, conforme tecnologia adequada.

**DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS PRODUTOS DE CARNES:**

1) Rótulo

**OBSERVAÇÕES:**

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

**GRUPO 5 – CARNES, AVES E PESCADOS E SEUS SUBPRODUTOS**

<b>PRODUTO</b>	<b>QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE</b>
APRESUNTADO FATIADO, EMBALADO À VÁCUO, REFRIGERADO	01 embalagem a vácuo contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE DE FRANGO, CORTE COXA E SOBRECOXA DESOSSADA, CONGELADA	01 kg
CARNE DE FRANGO, CORTE PEITO SEM PELE E SEM OSSO, SASSAMI, CONGELADO	01 kg
CARNE DE FRANGO, CORTE PEITO, SEM PELE E SEM OSSO, MÓIDO, CONGELADO	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE SUÍNA, CORTE FILEZINHO, SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
SALSICHA SEM CORANTE, REFRIGERADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 2,5 kg ou 03 kg), desde que atenda as exigências do edital

**GRUPO 6 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS**

**DEFINIÇÃO:** o leite e seus derivados deverão ser fabricados dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação, comercializadas de acordo com a legislação sanitária vigente e devidamente inspecionados por um dos órgãos competentes abaixo:



**GRUPO 6 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS**

- a) Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa) do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).  
b) Serviço de inspeção federal (S.I.F.) – Registram-se neste serviço, os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação.  
c) Serviço de inspeção estadual (R.I.I.S.P.O.A.) – estabelecimentos que comercializam produtos para outro município.  
d) Serviço de inspeção municipal (S.I.M.) – estabelecimentos que comercializam dentro do município.

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:**

**GERAIS:**

- a) O leite e seus derivados, considerados próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes animais genuínas e sãs;  
b) Serem frescos, com aroma, cor e sabor próprios;  
c) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos;  
d) Estarem isentos de aroma e sabor estranhos;  
e) Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes;  
f) Deverão estar embalados na embalagem original do fabricante, adequadas e destinadas para tal finalidade, devidamente vedados (hermeticamente).  
g) Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura;  
h) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas no acondicionamento e na entrega:  
•Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;  
•Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.  
e) O rótulo dos produtos deve conter as seguintes informações:  
1) Denominação do produto;  
2) Registro sanitário do produto;  
3) Procedência, lote;  
4) Data de fabricação e validade;  
5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);  
6) Quantidade (peso líquido);  
7) Informação nutricional;  
8) Lista de ingredientes;  
9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:**

- a) Serão avaliados conforme os critérios do regulamento técnico de identidade e qualidade de cada produto.

**DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DO LEITE E DERIVADOS:**

- 1) Procedência  
2) Ficha técnica do produto

**OBSERVAÇÕES:**

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

**GRUPO 6 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS**

<b>PRODUTO</b>	<b>QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE</b>
----------------	--



IOGURTE DE FRUTAS	01 embalagem de 1.000 g de cada sabor.
LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO – 400 g	01 embalagem de 400 g
MARGARINA SEM SAL COM 80% DE LIPÍDEOS	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital.
QUEIJO PRATO FATIADO, À VÁCUO	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 ou 02 kg), desde que atenda as exigências do edital.

#### GRUPO 7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS

**DEFINIÇÃO:** entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

**1 – Especiarias:** são os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Devem ser designadas pelo(s) nome(s) comum(ns) da(s) espécie(s) vegetal(is) utilizada(s) ou expressões consagradas pelo uso, podendo ser seguida da forma de apresentação.

**2 – Temperos:** são os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Podem ser designados de "Tempero" seguido do ingrediente que caracteriza o produto, desde que não seja somente o nome comum da espécie(s) vegetal(ais) utilizada(s), ou por denominações consagradas pelo uso. A designação pode ser seguida de expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Podem ser designados por "Condimento preparado", seguido do ingrediente que caracteriza o produto.

**3 – Chá:** é o produto constituído de uma ou mais partes de espécie(s) vegetal(is) inteira(s), fragmentada(s) ou moída(s), com ou sem fermentação, tostada(s) ou não, constantes de Regulamento Técnico de Espécies Vegetais para o Preparo de Chás. O produto pode ser adicionado de aroma e ou especiaria para conferir aroma e ou sabor. O produto deve ser designado de "chá", seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada, podendo ser acrescido do processo de obtenção e ou característica específica.

#### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

##### GERAIS:

- a) Ser de colheita recente;
- b) Ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Produtos frescos ou desidratados devem ser oriundos de plantas ou ervas aromáticas próprias para o consumo, procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos;
- d) Estar livre de enfermidades;
- e) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- f) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofo;
- g) A embalagem original do fabricante deverá conter externamente informações que indiquem:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Procedência, lote;
  - 3) Data de fabricação e validade;
  - 4) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 5) Quantidade (peso);
  - 6) Informações nutricionais, quando houver;
  - 7) Ingredientes.



#### GRUPO 7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS

h) 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;

i) Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação;

j) Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação.

##### CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

a) O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve apresentar aspecto pó fino, cor alaranjada, cheiro próprio, sabor próprio conforme legislação específica.

b) As espécies vegetais utilizadas para chás, não podem ser artificialmente coloridas e/ou previamente esgotadas no todo ou em parte, exceto no descafeinado.

1) Os chás devem ser produzidos, manipulados, processados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação.

2) É proibida a exposição à venda e a comercialização, ao consumidor final, do produto a granel. Os chás só poderão ser vendidos pré-embalados, não sendo permitida a venda a granel ou fracionada.

3) Quanto à rotulagem dos chás:

- Atender a legislação específica em vigor, devendo constar ainda:
- Quando o produto for descafeinado, essa indicação deverá estar presente no painel frontal da rotulagem.
- Informados por ordem decrescente das quantidades empregadas, de forma clara e legível na lista de ingredientes.
- A instrução de preparo de forma clara e legível.

##### DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS:

1) Rótulo, quando houver.

2) Ficha técnica do produto.

##### OBSERVAÇÕES:

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

#### 7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, TEMPEROS E CHÁS

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
CANELA EM RAMA	01 embalagem de 50 g
CHÁ DE CAMOMILA	01 embalagem de 10 g com 10 sachês
COLORÍFICO	01 embalagem de 500 g
CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS	01 embalagem de 20 g

#### GRUPO 8 – OUTROS

**DEFINIÇÃO:** gêneros alimentícios industrializados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias químicas, físicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser entregues embalados, refrigerados ou não (de acordo com suas características) e produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação. Demais critérios de avaliação descritos.



**GRUPO 8 – OUTROS**

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:**

**GERAIS:**

- a) Não apresentar danos de ordem mecânica, física ou química;
- b) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofo;
- d) A embalagem original do fabricante deverá conter externamente informações que indiquem:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Registro sanitário do produto;
  - 3) Procedência, lote;
  - 4) Data de fabricação e validade;
  - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 6) Quantidade (peso líquido);
  - 7) Informação nutricional;
  - 8) Lista de ingredientes;
  - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).
- e) Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação;
- f) Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação;

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:**

- a) Considera-se alimento enriquecido, todo o alimento ao qual foi adicionada substância/nutriente, com objetivo de reforçar seu valor nutritivo, seja repondo quantitativamente os nutrientes destruídos durante o processamento do alimento, seja suplementando-os com nutrientes em nível superior ao seu conteúdo normal.

**DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS PRODUTOS:**

- 1) Rótulo
- 2) Ficha técnica do produto

**OBSERVAÇÕES:**

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

**GRUPO 8 – OUTROS**

<b>GRUPO 8 – OUTROS</b>	
<b>PRODUTOS</b>	
ADOÇANTE LÍQUIDO	01 embalagem de 100 mL
ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO	01 embalagem de 01 kg
CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL INSTANTÂNEO	01 embalagem de 200 g
CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM SAL	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g ou 500 g), desde que atenda as exigências do edital
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	01 embalagem de 01 kg
GELATINA SABORES DIVERSOS	01 embalagem de 01 kg



**12.13.** Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega, informado pela Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte e reposição do mesmo, no prazo de 24 h, ou conforme solicitação, caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios).

**12.14.** As agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde. Todos os produtos de origem animal e derivados, deverão estar corretamente registrados conforme sua origem junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

**12.15.** Todos os gêneros alimentícios devem ser produzidos/comercializados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Caso seja necessário, as Gestoras solicitarão a certificação de Boas Práticas durante a avaliação de documentação de amostras e vigência do contrato.

**12.16.** Produtos com embalagens vazias (frascos de vidro, cartelas e caixas de papelão, baldes), devem ser recolhidos pelo fornecedor a cada entrega. Entre eles se destacam: frascos e caixas de acondicionamento de suco de uva; caixas e cartelas de condicionamento de ovos, entre outros.

**12.17.** Para alimentos perecíveis, de acordo com a necessidade de cada produto, deverão ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega, conforme legislação vigente:

- CONGELADOS: - 18°C com tolerância até - 12°C;
- RESFRIADOS: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- REFRIGERADOS: até 6°C com tolerância até 7°C;

**12.18.** Os alimentos em geral, devem ser acondicionados em caixas plásticas resistentes para esta finalidade. Em casos esporádicos, podem ser acondicionados em sacolas plásticas resistentes quando a entrega for inferior à 03 (kg ou unidades).

**12.19.** Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, prazo de validade (alimentos embalados deverão apresentar 75 % do seu prazo de validade no momento da entrega), entre outros dados, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, entre outros dados (conforme Lei Federal nº 8.078/90; Portaria nº 27/98; Resoluções ANVISA RDC nº 259/02; RDC nº 359/03; RDC nº 360/03; RDC nº 163/03; RDC nº 54/12; Lei nº 10.674/03) e legislações afins.

**12.20.** Deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente abaixo, e demais legislações pertinentes:

a) Resolução – CNNPA Nº 12, de 1978;

b) Legislação por categoria de produto. ANVISA (disponível em: Ctrl + <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao-por-categoria-de-produto>) acesso em 10/09/2019;

**12.21.** Os produtos serão avaliados de acordo com:



a) As definições do Manual de Teste de Aceitabilidade proposto pelo FNDE (Fundo Nacional de Alimentação Escolar). Disponível em: Ctrl + [file:///D:/Downloads/Teste%20de%20Aceitabilidade%20\\_%20a%20edicao%202017%20\(1\).pdf](file:///D:/Downloads/Teste%20de%20Aceitabilidade%20_%20a%20edicao%202017%20(1).pdf)

b) Resolução - CNNPA Nº 12, de 1978;

c) Legislação por categoria de produto. ANVISA (disponível em: Ctrl + <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao-por-categoria-de-produto>) acesso em 10/09/2019.

**12.22.** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: **a)** Informar a procedência; **b)** Realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica, por conta da empresa contratada.

### **13. DA ENTREGA**

**13.1.** Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, sendo solicitados em parte, conforme a necessidade para atendimento dos cardápios estipulados para as escolas da Rede Municipal e Entidades vinculadas ao PNAE – Programa Municipal de Alimentação Escolar.

**13.1.1.** As entregas deverão ser realizadas em um período aproximado de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, caso haja necessidade.

**13.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada diretamente nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, conforme a relação de endereços constantes no **ANEXO III**, parte integrante deste Edital. **Somente serão aceitos os produtos das marcas aprovadas no Parecer Técnico.**

**13.2.1.** Os alimentos perecíveis deverão ser entregues semanalmente (1 a 3 vezes na semana) e, os alimentos não perecíveis, poderão ter entrega semanalmente (1 vez na semana) ou quinzenalmente, dependendo do espaço disponível no estique das Unidades Escolares. As entregas, na sua grande maioria, ocorrerão nas escolas da Rede Municipal e Entidades.

**13.3.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Educação, através da Divisão de Alimentação Escolar, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: composição, registros, validade, embalagem, higiene no acondicionamento dos alimentos e sua disposição adequada no carro de transporte fechado.

**13.3.1.** Os produtos solicitados, suas quantidades e a data de entrega, deverão ser observadas, pela contratada após o recebimento da Planilha de Pedido expedido pela Divisão de Alimentação Escolar, setor da Secretaria Municipal de Educação. Caso a contratada observar algum evento que a impeça de realizar a entrega, ao receber a Planilha, deverá comunicar a Divisão de Alimentação Escolar para os ajustes necessários.

**13.3.2.** A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela Contratada, bem como obedecer a solicitação através de guia de entrega e recebimento de mercadorias expedida pela Divisão de Alimentação Escolar.



**13.4.** Em caso de urgência poderão ser retiradas pelos servidores da Divisão de Alimentação Escolar, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico para verificação da disponibilidade do produto e envio de e-mail de solicitação. O(s) produto(s) será(ão) retirado(s) com Guias de Entrega e Recebimento autorizadas e assinadas pelas Gestoras do contrato ou por Servidor da Secretaria Municipal da Educação autorizado pelas Gestoras, para a entrega na Escola ou Entidade.

**13.5.** O responsável pelo recebimento na Escola ou Entidade se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos.

**13.6.** As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os itens, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídos sem prejuízo para o Município, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios).

**13.6.1.** Não tendo mais como atender ao cardápio estipulado na semana, a entrega poderá ser cancelada conforme solicitação das gestoras, pois a contratada não se manifestou no ato da entrega da Planilha de Pedido.

**13.6.2.** Os Produtos que constarem como não entregues na Guia de Entrega, não serão pagos.

**13.7.** Caso as Gestoras e/ou Responsáveis Técnicos da Divisão de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação, verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a contratada será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.

**13.8.** Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado, e os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração que possua Alvará em vigor. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada que deverá ter veículo próprio ou locado, autorizado para esta finalidade. Em caso de utilizar veículo locado, a documentação deve ter sido apresentada junto ao Envelope nº 1 da habilitação. Em caso de necessidade de locação de veículo refrigerado após a homologação do Pregão Presencial, deve ser informado às Gestoras, bem como deve ser apresentado o Alvará do veículo de transporte refrigerado (locado), em vigor.

**13.9.** Durante a distribuição das mercadorias poderá ocorrer fiscalização por parte da Vigilância Sanitária – VISA de Erechim ao carro de transporte, caixas utilizadas para transporte bem como aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

**13.10.** Caberá à contratada o descarregamento das mercadorias no momento das entregas, devendo está possuir **pessoal disponível e uniformizado**, com identificação da empresa e utilizando boné ou touca, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.

**13.11.** No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas no Edital, a contratada deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.

**13.12.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues respeitando os horários de funcionamento dos locais de entrega e as datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento. Os horários de entrega são: das 07h00min às 11h00min e, das 13h00min às 16h00min.



**13.13.** Os gêneros alimentícios/lanches destinados à modalidade EJA – Educação de Jovens e Adultos deverão ser entregues de segunda-feira a sexta-feira nos horários das 08h00min às 09h00min, e das 18h30min às 19h30min, conforme relação de endereços constante no ANEXO III.

**13.14.** As entregas ocorrerão mediante a apresentação da Guias de Recebimento e Entrega, em das vias de igual teor. Ambas deverão ser assinadas legivelmente: a) pelo entregador; b) pelo servidor responsável pelo recebimento na escola e/ou entidade e, c) carimbado e assinado por responsável designado pela Escola após a entrega e conferência.

**13.14.1.** Uma via da Guia de Recebimento e Entrega assinada e carimbada ficará no local e a outra deverá ser anexada à Planilha de Pedido do período de entrega para posterior conferência com as Gestoras.

**13.15.** No decorrer do ano letivo e vigência do contrato administrativo, poderão ocorrer alterações nos dias das entregas em virtude do calendário escolar e a contratada deverá realizar as entregas conforme estipulado, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.

**13.16.** Em caso de fracionamento do item (produto) pela contratada, esta deverá: identificar cada embalagem com etiqueta contendo: o nome da empresa licitante vencedora; dados do fabricante; informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja; informações nutricionais; quantidade (grama/kg); data de fabricação e data de vencimento. Não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição, no que se refere a composição, embalagem e rotulagem aprovados em Parecer Técnico.

**13.17.** A contratada deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados neste Edital, que atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e que, forem entregues de acordo com o estabelecido nos itens anteriores.

**13.18.** A entrega de alguns produtos será de acordo com a sazonalidade destes, informada no item anterior, em relação de gêneros do Grupo 1 e Grupo 2), conforme as informações prestadas no Mapeamento da Agricultura Familiar solicitado às cooperativas, no site do CEASA-RS e, em comparativo com as informações de sazonalidade do site da CEAGESP.

**13.19. Forma de Entrega no caso de suspensão das aulas presenciais:**

**13.19.1.** Em caso de ocorrer, durante o ano letivo, regime de recesso escolar e suspensão das atividades escolares, em virtude de pandemia ou outras situações afins, serão adotadas as medidas determinadas em legislação pertinente ao ocorrido.

**13.19.2.** Caso seja necessária a distribuição de kit de alimentos às famílias dos estudantes matriculados na rede pública municipal de ensino, estes serão organizados por Equipe Delegada, de acordo com os gêneros alimentícios adquiridos.

**13.19.3.** As entregas, a princípio, serão mensais, da mesma forma que foram realizadas no período de quarentena do ano de 2020. Caso haja alterações em virtude de legislação específica, estas serão encaminhadas aos fornecedores.

**13.19.4.** Os Hortifrutigranjeiros, quando solicitados à Contratada, deverão ser armazenados em redinhas ou embalagens apropriadas para esta finalidade com o objetivo de facilitar o recebimento e conferência pela equipe na unidade escolar em razão do volume de entregas.



**13.19.5.** A solicitação dos gêneros alimentícios será feita através de e-mail com a quantia aproximada para a agilização do fornecedor com seus distribuidores e, com posterior envio por e-mail da Planilha com as quantidades por unidade escolar.

**13.19.6.** Caso seja necessária a realização de entrega de kits de alimentos, tanto o número de pontos de entrega como a quantidade de entregas nas escolas serão reduzidas.

**13.19.7.** O pagamento e as obrigações da contratada permanecem de acordo com o item 15.

#### **14. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**14.1.** A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.

**14.3.** O produto recusado será considerado como não entregue.

**14.4.** Os custos de retirada e devolução dos materiais recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da contratada.

**14.5.** A empresa contratada terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada dos produtos recusados, após notificação do Gestor da Compra.

#### **15. PAGAMENTO**

**15.1.** O empenho da mercadoria, será inicialmente de 50% (cinquenta por cento) à 75% (setenta e cinco por cento) do total do Contrato Administrativo e, em caso de necessidade, sem causar prejuízos ao contratante e à contratada, e mediante informação prévia à contratada, poderá haver troca de dotação do empenho durante a vigência deste.

**15.2. Os pagamentos dos produtos adquiridos para alimentação escolar somente serão liberados mediante apresentação dos documentos de habilitação atualizados.**

**15.3.** As Guias de Entrega e de Recebimento de solicitações assinadas e carimbadas, bem como a Planilha de resumo, deverão ser entregues e conferidas com as Gestoras Fiscais semanalmente. Após, serão entregues para a Gestora Administrativa para que seja solicitada a emissão da Nota Fiscal e o acerto de saldos. Em caso de atraso no envio das Notas Fiscais e das Guias de Solicitação assinadas e carimbadas por parte da CONTRATADA, esta não poderá solicitar urgência no pagamento ao CONTRATANTE, uma vez que a conferência deve ser semanal. As Notas Fiscais somente serão enviadas para pagamento após a conferência, por parte das Gestoras, do total das quantidades contidas no atesto de recebimento das Guias de Entrega e Recebimento pelas Escolas.

**15.4** As Guias de Entrega e Recebimento assinadas que retornarem para o contratante, deverão estar em condições conforme foram entregues, devendo a contratada orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas por se tratar de um documento de controle fiscal.

**15.5.** As Guias de Entrega e Recebimento não assinadas, não carimbadas pela escola e entidade, não serão consideradas para pagamento, sendo a CONTRATADA comunicada pelas Gestoras, durante a conferência das Guias de Entrega e Recebimento com a Planilha de Resumo de entrega.



**15.6. O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 15 (quinze) dias após o recebimento e atesto das Gestoras Contratuais no verso da Nota Fiscal.**

**15.6.1.** Não será efetuado qualquer pagamento ou nova solicitação de itens à contratada enquanto houver pendência de liquidação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual e não entrega de documentação solicitada pelas Gestoras mensalmente.

**15.7.** As Notas Fiscais deverão ser emitidas e entregues **semanalmente**, contendo informações de acordo com a entrega dos gêneros alimentícios solicitada e após efetuada conferência na Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

**15.8.** Deverá constar em cada Nota Fiscal a descrição breve dos produtos, o valor unitário, o valor total de cada item e o valor total da Nota Fiscal, bem como a quantidade de volumes que serão entregues.

**15.9.** É de total responsabilidade da contratada, realizar periodicamente o controle de saldo de Empenhos junto à Divisão de Alimentação Escolar. Deverá também, ao receber a Planilha de Pedido e as Guias de Entrega e Recebimento, verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas e comunicar às Gestoras do contrato administrativo.

**15.10.** Mensalmente, serão solicitadas as documentações de habilitação atualizadas para a liberação do pagamento das notas fiscais pelas Gestoras do Contrato:

- Certidões Negativas: Municipal, Estadual e Federal;
- Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

## **16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

A aplicação de penalidades à licitante vencedora reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal 8.666/93 e conforme o Decreto Municipal nº 3.198/07.

**16.1.** Caso a empresa vencedora se recuse a fornecer o objeto contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

- a)** advertência, por escrito;
- b)** multa sobre o valor da contratação: do item.
- c)** suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
- d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**16.1.1.** Caso a Contratada não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do Contratante a sua aceitação.

**16.1.2.** Vencido(s) o(s) prazo(s), o Contratante oficiará à contratada comunicando-a da data limite.

**16.1.3.** A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 15.1.



**16.1.4.** A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela Contratada acarrete consequências de pequena monta.

**16.1.5.** Pela inexecução total da obrigação, o Contratante rescindirá o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do item contratado.

**16.1.6.** Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor do item contratado.

**16.1.7.** No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado ao licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato, e das demais cominações legais.

**16.1.8.** Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada ao licitante a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

**16.2.** As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do Contratante, pela Contratada, serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor do Contratante, ou cobrados judicialmente.

**16.2.1.** Se a Contratada não tiver valores a receber do Contratante, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

**16.3.** A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o Contratante aplique à Contratada as demais sanções previstas no subitem 15.1.

**16.4.** A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

## **17. CONTRATO**

**17.1.** Homologada a licitação, a Secretaria Municipal de Administração convocará no prazo de até 05 (cinco) dias o licitante que tiver apresentado a proposta vencedora para a assinatura do contrato, sob pena de decair no direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei Federal n.º 8.666/93.

**17.2.** Caso a empresa adjudicatária não assine o Contrato no prazo e condições estabelecidas, o Pregoeiro poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para nova negociação



até chegar a um vencedor ou recomendar a revogação da licitação independentemente da cominação prevista no artigo 81, da Lei Federal nº 8.666/93.

## **18. RESCISÃO**

A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93.

## **19. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

No ano de 2021, os recursos financeiros correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:

11.01.12.306.0010.2058.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2059.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2060.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2061.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2063.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2064.3.3.90.30.07.00.00  
11.02.12.363.0010.2081.3.3.90.30.07.00.00

## **20. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**20.1.** É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

**20.2.** A critério da Administração, o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

**20.3.** A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas nos artigos 86 a 88, da Lei Federal nº 8.666/93.

**20.4.** É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, a associação da Contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação.

**20.5.** Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos ao procedimento licitatório serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio, servidores do Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, situada na Av. Farrapos, 509, Erechim – RS, CEP 99700-112, telefone (54) 3520-7023.

**20.6.** Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

**20.7.** O Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade do Contratado para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

**20.8.** Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de Erechim, na data marcada, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente na mesma hora e local.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
- **Divisão de Licitações** -

**20.9.** O Município de Erechim se reserva ao direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.

**20.10.** Integram este Pregão:

**ANEXO I** – Termo de Referência

**ANEXO II** – Modelo de Declaração para ME, EPP e COOP

**ANEXO III** – Relação de Endereços de Entrega dos Gêneros Alimentícios

**ANEXO IV** – Ficha Técnica de Produtos Processados

**ANEXO V** – Documentação para Apresentação de Amostras

**ANEXO VI** – Declaração de Produção

**ANEXO VII** – Declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho

**ANEXO VIII** – Banco de amostras

**ANEXO IX** – Minuta do Contrato

Erechim, RS, 23/02/2021.

IZABEL CRISTINA ROCHA MARINHO RIBEIRO  
Secretária Municipal Adjunta de Administração

VERENICE TERESINHA LIPSCH  
Secretária Municipal de Educação

GIANA ROBERTA FESTUGATTO  
Gestora Administrativa

MARINA COLOMBO  
Gestora Fiscal

ALINE CLÁUDIA CHIMENTO  
Gestora Administrativa

FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI  
Gestora Técnica



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

ROBERTA BONATTI  
Chefe da Divisão de Licitações

LETÍCIA DOS SANTOS PRATAVIERA  
Pregoeira Oficiala



**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PROCESSO 3570/2021**  
**Pregão Presencial nº: 20/2021**

**1 – OBJETO**

A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando Aquisição de gêneros alimentícios, através da Secretaria Municipal de Educação com Recursos Próprios, Salário Educação e Recurso vinculado no âmbito do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**2 – JUSTIFICATIVA**

A aquisição dos alimentos tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. A Alimentação Escolar não pode ser vista apenas como um programa de suplementação alimentar, mas também como um importante instrumento de educação. A responsabilidade compartilhada entre sociedade e setor público é o caminho para a construção de modos de vida que tenham como objetivo central a promoção da saúde e a prevenção das doenças. A oferta dos alimentos deve auxiliar no resgate de hábitos alimentares saudáveis, e a escola, deve proporcionar um ambiente favorável para que os alunos sejam conscientizados da importância de se alimentar adequadamente.

**3 – DESCRIÇÃO DOS ITENS**

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total	Especificação
1	15,0000 UN			Adoçante líquido, embalagem 200 ml
2	1.000,0000 PC			Bolacha de chocolate - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA. 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c)



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características. COMPOSIÇÃO: deverá conter farinha de trigo enriquecida ferro e ácido fólico. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 129 Kcal por porção de 30 g (6 biscoitos); 22 g de carboidratos; 2,0 g de proteínas; 3,7 g de gorduras totais; 1,9 g de gordura saturada; 0,8 g de fibra; 99 mg de sódio.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

3 1.500,0000 PC \_\_\_\_\_

Bolacha de água e sal - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 130 Kcal por porção de 30 g (6 biscoitos); 21 g de carboidratos; 2,8 g de proteínas; 3,7 g de gorduras totais; 1,8 g de gordura saturada; 0,9 g de fibra; 178 mg de sódio.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

4 2.000,0000 KG \_\_\_\_\_

APRESUNTADO FATIADO, EMBALADO À VÁCUO, REFRIGERADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por apresuntado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado estabelecidos no Regulamento Técnico vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá sem entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, rotulada, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

5 5.000,0000 KG \_\_\_\_\_

CARNE DE FRANGO, CORTE COXA E SOBRECOXA DESOSSADA, CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: carne de Frango tipo



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

coxa e sobrecoxa desossada e congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas, estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

2 APRESENTAÇÃO: a coxa e sobrecoxa desossada congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

6 100,0000 KG \_\_\_\_\_

CARNE DE FRANGO, CORTE PEITO SEM PELE E SEM OSSO, SASSAMI, CONGELADO: - 1 DESCRIÇÃO: o Sassami corresponde a um pequeno filé retirado da parte interna do peito, próximo do osso e congelado, devendo ser manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas, estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

2 APRESENTAÇÃO: o Sassami congelado deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

7 5.000,0000 KG \_\_\_\_\_

CARNE DE FRANGO, CORTE PEITO, SEM PELE E SEM OSSO, MOÍDO, CONGELADO: - 1 DESCRIÇÃO: a carne de frango, corte peito sem pele e sem osso, moído e congelado, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas, estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

2 APRESENTAÇÃO: a carne de frango moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante e rotulada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

8 100,0000 KG \_\_\_\_\_

CARNE SUÍNA, CORTE FILEZINHO, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO: - 1 DESCRIÇÃO: corte de carne suína proveniente do lombo de mamífero não ruminante pertencente da família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus).

2 APRESENTAÇÃO: a carne suína corte filezinho congelado deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

9 300,0000 KG \_\_\_\_\_

SALSICHA SEM CORANTE, REFRIGERADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

extrusão, submetido a processamento térmico, conforme legislação e normas técnicas vigentes.  
Ingredientes Obrigatórios: Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal; b) Ingredientes Opcionais: O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos); c) Outros Ingredientes Opcionais: Gordura animal ou vegetal; Água; Proteína vegetal e/ ou animal; Agentes de liga; Aditivos intencionais; Açúcares; Aromas, especiarias e condimentos.

- 2 APRESENTAÇÃO: salsicha deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 2,5 kg, 03 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada na análise sensorial a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

10 10.000,0000 KG \_\_\_\_\_

BANANA, variedade Prata: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa paradisiaca L.

- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 85 g.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: entrega da fruta em cachos firmes. Frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo serão rejeitadas na entrega. Será solicitada a procedência do produto.

11 4.000,0000 KG \_\_\_\_\_

BERGAMOTA, variedades Ponkan, Montenegrina ou Morgote: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus Nobili.

- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente Montenegrina: 125 g, Morgote e Ponkan: 175 g.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

12 15.000,0000 KG \_\_\_\_\_

MAÇÃ, variedades Eva, Fuji ou Nacional: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh

- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente: Eva: 150 g e Fuji: 180 g.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

13 8.000,0000 KG \_\_\_\_\_

MAMÃO, variedade Formosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Carica papaya L

- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 1,2 kg.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

14 4.000,0000 KG \_\_\_\_\_

MELÃO, variedades Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe ou Me - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucumis melo L.

- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 800 g à 1.000 g. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

15 1.200,0000 EB \_\_\_\_\_

FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por fermentado acético (vinagre), o produto



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

obtido da fermentação acética de vegetais, mel, frutas ou cereais.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 750 mL.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

16 50,0000 KG \_\_\_\_\_

MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

17 7.000,0000 EB \_\_\_\_\_

SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco de uva integral, sem a adição de açúcar, a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp*), através de processo tecnológico adequado e sem a mistura de frutas de outra espécie.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 1,5 litros.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o sabor, a diluição de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

18 200,0000 KG \_\_\_\_\_

ABOBRINHA, variedades Italiana ou Menina Brasileira: - 1 Denominação botânica: Cucurbita pepo L.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

19 1.300,0000 KG \_\_\_\_\_

BATATA DOCE, variedade Amarela, Branca ou Rosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Ipomoea batatas L.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

20 3.500,0000 KG \_\_\_\_\_

BATATA INGLESA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Solanum tuberosum ssp.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

21 1.000,0000 KG \_\_\_\_\_

BETERRABA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Beta vulgaris L.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

22 1.000,0000 KG \_\_\_\_\_

BRÓCOLIS / COUVE-BRÓCOLOS: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea L.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 330 g, sem as folhas.  
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).  
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

23 6.300,0000 KG \_\_\_\_\_

CEBOLA GRAÚDA BRANCA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium cepa L..

- 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).  
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

24 3.600,0000 KG \_\_\_\_\_

CENOURA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Daucus carota L.

- 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).  
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

25 500,0000 KG \_\_\_\_\_

CHUCHU: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Sechium edule Sw.

- 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).  
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

26 2.000,0000 KG \_\_\_\_\_

COUVE-FLOR: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea var. botrytys.

- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 430 g, sem as folhas.  
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).  
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

27 4.000,0000 KG \_\_\_\_\_

REPOLHO BRANCO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brássica oleracea var. Capitata.

- 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).  
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

28 200,0000 KG \_\_\_\_\_

AIPIM DESCASCADO CONGELADO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Manihot esculenta Crantz.

- 2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Deverá conter rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso) e, e) informação nutricional.  
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).  
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

29 1.500,0000 EB \_\_\_\_\_

EXTRATO DE TOMATE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por extrato de tomate, o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanum lycopersicum por processo tecnológico adequado.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.  
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 880 g de conteúdo líquido.  
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

30 6.000,0000 KG \_\_\_\_\_

FEIJÃO PRETO, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

31 500,0000 EB \_\_\_\_\_

LENTILHA, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Lens esculenta Moench.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

32 4.000,0000 FR \_\_\_\_\_

ÓLEO DE SOJA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por óleo de soja, o grão de soja que sofreu processo tecnologicamente adequado: degomagem, neutralização, clarificação e desodorização, conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em frasco de 900 mL.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

33 100,0000 EB \_\_\_\_\_

SAGU DE MANDIOCA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sagu de mandioca, o preparado de fécula de mandioca, que por sua vez, é um subproduto da moagem do tubérculo para a confecção de farinha. O amido de mandioca é parcialmente gelatinizado e de forma esférica.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

34 1.500,0000 PC \_\_\_\_\_

AÇÚCAR CRISTAL: - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar cristal, a sacarose obtida de Saccharum, ou de Beta laba L., por processos industriais adequados, contendo no mínimo 99,3% de sacarose.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

35 150,0000 KG \_\_\_\_\_

AÇÚCAR MASCADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar mascado, a sacarose obtida de Saccharum, ou



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

de Beta laba L., por processos industriais adequados, contendo no mínimo 90% de sacarose.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

36 500,0000 KG \_\_\_\_\_

AMIDO DE MILHO: - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por amido de milho, o produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.).

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

37 2.000,0000 PC \_\_\_\_\_

ARROZ BRANCO POLIDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz branco, classe: Longo Fino, tipo 1, o produto da semente ou grão comestível da gramínea da família Oryza sativa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

38 700,0000 PC \_\_\_\_\_

ARROZ PARBOILIZADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz parboilizado, classe: Longo Fino, tipo 1, o arroz que sofreu processo de parboilização, oriundo da semente ou grão comestível da gramínea da família Oryza.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

39 200,0000 KG \_\_\_\_\_

AVEIA EM FLOCOS FINOS: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Avena sp

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

pronto para o consumo.

40 350,0000 EB \_\_\_\_\_

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo especial, o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos adequados, enriquecida com ferro e ácido fólico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e realizada a análise sensorial (cor, textura, aparência, entre outros).

41 600,0000 EB \_\_\_\_\_

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO ALFABETO OU ARGOLINHA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

42 100,0000 EB \_\_\_\_\_

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão parafuso com vegetais, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

43 2.000,0000 EB \_\_\_\_\_

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO PENNE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão penne, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

44 2.000,0000 EB

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO TORTILHONE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão tortilhone, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

45 500,0000 EB

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, SEM OVOS, TIPO CABELO DE ANJO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Não poderá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

46 2.000,0000 PC

BISCOITO CREAM CRACKER GERGELIM: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

47 2.000,0000 PC

BISCOITO DOCE SABOR LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

48 1.500,0000 PC \_\_\_\_\_

BISCOITO INTEGRAL: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

49 6.000,0000 UN \_\_\_\_\_

CUCA CASEIRA FATIADA SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa, caracteriza a cuca. Não deve conter na composição da massa e da farofa: leite e derivados de leite.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem transparente, oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 15 a 18 fatias por unidade.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

50 750,0000 KG \_\_\_\_\_

ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO: - 1 DESCRIÇÃO: Esfirra assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada sem ser fechada. A esfirra aberta assada com cobertura de frango (frango em molho temperado, que lhe confira uma cobertura úmida), própria para o consumo, deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

51 750,0000 KG \_\_\_\_\_



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE PIZZA: - 1 DESCRIÇÃO: Esfirra assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada sem ser fechada. A esfirra aberta assada com recheio de pizza (presunto ou apresuntado, queijo, tomate, orégano e molho de tomate, que lhe confira uma cobertura úmida), própria para o consumo deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

52 1.500,0000 KG \_\_\_\_\_

MINI PIZZA: - 1 DESCRIÇÃO: mini pizza é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, com cobertura. A Mini Pizza assada deverá conter, cobertura a base de molho de tomate, salpicado com: a) apresuntado ralado ou, b) frango cozido e temperado desfiado ou, c) carne bovina moída, cozida e temperada, coberta com queijo e orégano. A mini pizza própria para o consumo deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

53 5.000,0000 KG \_\_\_\_\_

PÃO CQ 50 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, leite, ovos, gordura e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Poderá ser solicitado: a) em embalagens com 10 unidades por embalagem de 500 g ou, b) embalados na quantidade solicitada pelo gestor, desde que a unidade seja de 50 g, em média 20 unidades por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

54 10.000,0000 KG \_\_\_\_\_

PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de forma integral o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo integral, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) ou creme vegetal sem leite. NÃO DEVE CONTER LEITE E DERIVADOS.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de 400 a 450 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

55 8.000,0000 KG

PÃO DE SANDUÍCHE SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de sanduíche o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) ou creme vegetal sem leite e SEM LEITE E DERIVADOS.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de 400 a 450 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

56 7.000,0000 EB

IOGURTE DE FRUTAS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por iogurte, o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterelizado, por fermentos lácteos próprios. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 1.000 g de conteúdo líquido.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o o sabor, textura e demais características organolépticas pertinentes.

57 100,0000 EB

LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado ou parcialmente desnatado, mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó desnatado instantâneo, deve conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no máximo 1,5%, conforme legislação. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, textura, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

58 1.500,0000 KG

MARGARINA SEM SAL COM 80% DE LIPÍDEOS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável, com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados à alimentação humana, com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% do teor de lipídeos totais, devendo atender as exigências de legislação



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

específica.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

59 2.500,0000 KG \_\_\_\_\_

QUEIJO PRATO FATIADO, À VÁCUO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por queijo prato, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas de acordo com o Regulamento Técnico específico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 ou 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, maciez, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

60 300,0000 EB \_\_\_\_\_

CANELA EM RAMA: - 1 DESCRIÇÃO: a casca da Canela (*Cinnamomum cassia* ou *zeylanicum*) dessecada através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

61 200,0000 EB \_\_\_\_\_

CHÁ DE CAMOMILA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de camomila, os capítulos florais secos ou dessecados da planta de denominação botânica *Matricaria chamomilla* L. que, através do processo de infusão, produz o chá de camomila para o consumo.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

62 100,0000 EB \_\_\_\_\_

COLORÍFICO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por colorífico, o produto constituído pela mistura de fubá o farinha de mandioca com o pó ou extrato oleoso de urucum (*Bixa orellana* L.), adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

63 250,0000 EB \_\_\_\_\_

CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por cravo da Índia, o botão floral maduro dessecado da *Eugenia caryophyllata*), através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada procedência do produto.

64 2.000,0000 KG \_\_\_\_\_

ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por alimento achocolatado em pó solúvel instantâneo, o alimento em pó a base cacau e/ou chocolate em pó e/ou cacau em pó, açúcar, além de produtos que forneçam energia proveniente de carboidratos e gorduras. Podendo ou não ser acrescido de vitaminas. Para ser instantâneo deve ser acrescido de estabilizante, como por exemplo, a lecitina de soja. Não deve conter leite e ou derivados ou traços deste.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

65 1.100,0000 EB \_\_\_\_\_

CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por café solúvel ou extrato de café desidratado, o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (*Coffea arabica* e outras espécies do gênero *Coffea*) torrado e moído, por processo tecnológico adequado. Na embalagem deve constar o selo da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e lista de ingredientes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 200 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

66 150,0000 EB \_\_\_\_\_

CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM SAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por creme vegetal o alimento em forma de emulsão plástica, cremoso, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo no máximo 95% e no mínimo 10% de lipídios totais. Não pode conter leite e derivados.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g ou 500 g), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

67 50,0000 KG \_\_\_\_\_

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por fermento em pó químico, o produto formado de



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas aumentando-lhes os volumes e a porosidade, composto basicamente de bicarbonato de cálcio e fosfato monocálcico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

68 300,0000 KG \_\_\_\_\_

GELATINA SABORES DIVERSOS (kg): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por gelatina, a substância translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. Ingredientes mínimos: gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes aprovados.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

69 1.000,0000 KG \_\_\_\_\_

SAL COMUM REFINADO E IODADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sal comum refinado e iodado, o produto obtido através da evaporação da água do mar, misturado com pequenas quantidades de vários sais do elemento iodo, através de processo tecnológico adequado conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

#### **4 – OBSERVAÇÕES**

**ATENÇÃO:** tendo em vista a quantidade de itens, solicitamos que as empresas façam suas propostas utilizando o SYSPROPOSTAS e as apresentem em PENDRIVE no dia da sessão.

Salienta-se que as empresas devem continuar apresentado seu Credenciamento e os dois envelopes (1-Propostas e 2-Documentação), além de trazer suas propostas em mídia eletrônica (**pen drive**), conforme especificações contantes no próprio sistema/programa.

O Syspropostas é totalmente livre/gratuito e encontra-se disponível para download no site <http://www.pmerechim.rs.gov.br/licitacoes/textos/5/sistema-de-cotacoes-sysprot>. Já o arquivo eletrônico com os itens desta licitação está nos anexos do edital (arquivo .xml). Qualquer dúvida quanto a sua utilização a empresa interessada pode entrar em contato com a Pregoeira responsável, (54) 3520-7023.

A utilização ou não desta sistemática de cotação não veda a participação de qualquer licitante, uma vez que o sistema/programa serve apenas para facilitar os trâmites realizados durante a sessão.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

IZABEL CRISTINA ROCHA MARINHO RIBEIRO  
Secretária Municipal Adjunta de Administração

VERENICE TERESINHA LIPSCH  
Secretária Municipal de Educação

GIANA ROBERTA FESTUGATTO  
Gestora Administrativa

MARINA COLOMBO  
Gestora Fiscal

ALINE CLÁUDIA CHIMENTO  
Gestora Administrativa

FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI  
Gestora Técnica

ROBERTA BONATTI  
Chefe da Divisão de Licitações

LETÍCIA DOS SANTOS PRATAVIERA  
Pregoeira Oficiala



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
- **Divisão de Licitações** -

## ANEXO II

### MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_ (nº) \_\_\_\_, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser \_\_\_\_\_ (microempresa ou empresa de pequeno porte), nos termos de legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Local e Data

---

Nome e Ass. Representante Legal

---

Nome e Ass. Contador – CRC



### ANEXO III

#### RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1) ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ERECHIM E ENTIDADES CADASTRADAS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DE SEGUNDA-FEIRA À SEXTA-FEIRA (Durante o ano letivo, poderão ser acrescentados novos locais de entrega)

ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO
EMEI. Börtolo Balvedi	Rua Bortolo Balvedi, nº 1388	São Caetano
EMEF. Cristo Rei – CAIC	Rua São Martinho, nº 351	Cristo Rei
EMEF. Caras Pintadas	Rua Frederico Ozanan, nº 272	São Vicente de Paula
EMEI Copas Verdes	Rua Ermínia de Conto, nº 335	Copas Verdes
EMEF. Dom Pedro II	Rua Francisco Bussata, nº 121	Progresso
EMEF. Luiz Badalotti	Rua Fulgêncio M. Coffy, nº 680	Atlântico
EMEF. Othelo Rosa	Rua Belo Cardoso, nº 1446	Presidente Vargas
EMEF. Othelo Rosa – Educação Infantil	Rua Belo Cardoso, nº 1446	Presidente Vargas
EMEF. Paiol Grande	Rua Sueli Maria Girardello, nº 205	Paiol Grande
EMEI. Dom João Aloísio Hoffmann	Rua Santa Bárbara, nº 28	Progresso
EMEI. Dom João Aloísio Hoffmann – Anexo Obra Stª Marta	Rua Geraldino Rufino Pinheiro, nº 20	Progresso
EMEI. Dr. Ruther Alberto Von Mühlen	Rua Vinte de Setembro, nº 183	Espírito Santo
EMEI. Dr. Ruther A. V. Mühlen – E.E. Ir Roberto Teódulo	Rua José Oscar Salazar, nº 1715	Três Vendas
EMEI. Drª Vera Beatriz Sass	Rua Assunta Dal Ponte Fuzinato, nº 200	Paiol Grande
EMEI. Estevam Carraro	Rua Antônio Lando, nº 180	Estevam Carraro
EMEF. Jaguaretê	Distrito de Jaguaretê	Interior
EMEI. Irmã Consolata	Rua Joaquim de Moura Faitão, nº 915	Koller
E.M.E.I. Lucas Vezaro	Rua Carlos Demoliner, nº 750	Linho
EMEI. São Cristóvão	Rua José Bisognin, nº 401	São Cristóvão
EMEI. São Cristóvão – Anexo Associação Assist. Madre Alix	Rua Dorvalino Moisés Dalla Rosa, nº 90	Vitória II



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
- **Divisão de Licitações** -

**Continuação – ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ERECHIM E ENTIDADES CADASTRADAS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DE SEGUNDA-FEIRA À SEXTA-FEIRA** (Durante o ano letivo, poderão ser acrescentados novos locais de entrega)

ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO
EMEI. São Cristóvão – Anexo CECRIS 1	Rua Maria Agnes Graber, nº 94	São Cristóvão
EMEI. São Cristóvão – Anexo CECRIS 2	Rua Maria Agnes Graber, nº 183	São Cristóvão
E.E.E. Branca de Neve – A.P.A.E.	Rua Otto Eduardo Müller, nº 34	Boa Vista
Associação de Amparo à Maternidade e a Infância – ASSAMI	Rua Machado de Assis, nº 1290	Bela Vista
EMEI Barão do Rio Branco	Av. Sete de Setembro, nº 44	Centro

**2) ENTREGA DE LANCHES DA MODALIDADE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA DE SEGUNDA-FEIRA À SEXTA-FEIRA** (Durante o ano letivo, poderão ser acrescentados novos locais de entrega)

LOCAL	ENDEREÇO	BAIRRO	HORÁRIO CEJA
C.E.J.A. - E.E. João Caruso	Rua Maria Thereza Fávero, nº 121	Três Vendas	Manhã – 9 h
C.E.J.A – EMEF Paiol Grande	Rua Sueli Maria Girardello, nº 205	Paiol Grande	Manhã – 8 h
C.E.J.A – Escola Campos Salles	Av. Germano Hoffmann, nº 351 – 3º andar	Centro	Manhã – 9 h Tarde – 14 h Noite – 19 h
C.E.J.A – Obra Santa Marta	Rua Geraldino R. Pinheiro, nº 20	Progresso	Manhã – 9 h
C.E.J.A – E.E.E.F. José Bonifácio (JB)	Rua Nelson Ehlers, nº 243	Centro	Noite – 19 h



## ANEXO IV

### FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS PROCESSADOS

**ATENÇÃO:** o modelo de Ficha Técnica abaixo, contém os campos com as informações mínimas a serem fornecidas. **Todos os campos deverão estar preenchidos corretamente.** Para os produtos que já possuam Ficha Técnica elaborada, verificar se a mesma contém todos os dados mínimos solicitados. O responsável técnico pelos produtos de origem animal deverá ser o Médico Veterinário. Para os demais produtos, poderão assinar como responsáveis técnicos por tal documento os seguintes profissionais: Nutricionista, Engenheiro de Alimentos, Médico Veterinário, Tecnólogo de Alimentos. Caso a Ficha Técnica seja assinada por outro profissional que não os citados acima, esta deverá obrigatoriamente estar acompanhada de documentação comprobatória da habilitação técnica do responsável. Deverá ser carimbada e assinada.

LOGOMARCA DA EMPRESA (caso haja)										
Nome/Denominação do Produto:										
Marca de Comercialização (caso haja)										
<b>DADOS DO FABRICANTE (Agroindústria/Cooperativa)/BENEFICIADORA DO PRODUTO:</b>										
Razão Social										
CNPJ					Inscrição Estadual					
Endereço										
Nº		Complemento				CEP				
Bairro					Município				Estado	
Telefone(s)										
E-mail										
<b>DADOS DO FABRICANTE: Produtor Rural</b>										
Nome										
DAP										
Endereço										
Nº		Complemento				CEP				
Bairro					Município				Estado	
Telefone										
E-mail										
<b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</b>										
Ingredientes:										
Aditivos alimentares:										
Composição Nutricional: por 100 g/produto <b>OU</b> porção em grama (unidades) <b>OU</b> unidade (g)										
Valor calórico (kcal):		Gorduras Saturadas (g):			Fibras (g):		Ferro (mg):			
Proteínas (g):		Gorduras Insaturadas (g):			Vitamina A (µg):		Magnésio (mg):			
Carboidratos (g):		Colesterol:			Vitamina C (mg):		Zinco (mg):			



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
**- Divisão de Licitações -**

Gorduras Totais (g):	Sódio (mg):	Cálcio (mg):	
EMBALAGEM DO PRODUTO (discrção): (Primária e/ou Secundária/tipo/peso líquido)			
RÓTULO: (Anexar)			
<b>RESPONSÁVEL TÉCNICO:</b>			
Nome			
Profissão			
Conselho Regional		Nº de Inscrição:	CPF
Assinatura:		Carimbo	



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
- Divisão de Licitações -

## ANEXO V

### DOCUMENTAÇÃO DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

**ATENÇÃO:** Produtos entregues sem esta relação não serão aceitos no dia da entrega das amostras.

(PAPEL TIMBRADO DA COOPERATIVA, ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES RURAIS OU EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS)

#### RELAÇÃO DE AMOSTRAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PARECER TÉCNICO DO PREGÃO PRESENCIAL 20/2021 PROCESSO Nº 3570/2021

**Município:** Erechim/RS

**Secretaria:** Secretaria Municipal de Educação

**A/C:**

- \_\_\_\_\_ – Gestora Fiscal e Administrativa
- \_\_\_\_\_ – Gestora Técnica

Abaixo relacionado, encontra-se a relação de itens vencidos por esta Cooperativa, Associação de Produtores Rurais ou Empreendedor Familiar Rural, bem como seu(s) fornecedor(es) conforme consta no xerox do Projeto de Venda entregue no envelope nº 02 – Proposta – Projeto de Venda.

**Nº DO ITEM:**

**DESCRIÇÃO DO ITEM:**

**QUANTIDADE SOLICITADA PARA AMOSTRA:**

**FORNECEDOR(ES)/PRODUTOR(ES) RURAL(IS)**

**NOME:**

**CPF:**

**Nº DAP FÍSICA:**

**LOCALIDADE:**

**QUANTIDADE A SER FORNECIDA:**

**ASSINATURA DO DETENTOR DA DAP FÍSICA:**

**DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA:**

- Ficha técnica completa e com descrição de processamento
- Rótulo
- Registro do produto de origem animal (SIM, CISPOA, SIF)
- Registro MAPA
- Laudo técnico laboratorial
- Alvará transporte refrigerado
- Alvará de funcionamento do estabelecimento de beneficiamento atualizado
- Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização
- Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento e congelamento
- Certificado de Boas Práticas de Fabricação
- Registro Sanitário

**Assinatura do Produtor:**

(Observar: Anexar a este, os documentos solicitados)

Local e data  
Assinatura do Representante Legal  
Carimbo com CNPJ



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
- Divisão de Licitações -

## ANEXO VI

### DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO

Eu, \_\_\_\_\_ na condição de REPRESENTANTE LEGAL da (**indicar o nome/razão social da cooperativa/associação**), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, sediada no município de \_\_\_\_\_ / (UF), na rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, em cumprimento ao disposto no inciso V, parágrafo 1º, Art. 27 da Resolução CD/FNDE N°26, de 17 de junho de 2013, declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem entregues **são produzidos** pelos Cooperados/Associados relacionados na Intenção de Venda.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

(local e data)

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal)

**(carimbo com CNPJ)**



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
Secretaria Municipal de Administração  
Divisão de Compras e Licitações  
- Divisão de Licitações -

## ANEXO VII

### DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu, \_\_\_\_\_ na condição de REPRESENTANTE LEGAL da (**indicar o nome/razão social da empresa/cooperativa/associação/agroindústria**), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, sediada no município de \_\_\_\_\_/ (UF), na rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, interessada em participar do procedimento de credenciamento estabelecido no Edital do Pregão Presencial Nº 61/2017, DECLARO, sob as penas da lei, que nos termos do parágrafo 6º, do ART 27, da Lei nº 6.544/1989, que a Cooperativa/Associação, neste ato por mim representado (a), encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

(local e data)

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)