



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 25541/2019

MODALIDADE: Pregão Presencial N.º 196/2019

TIPO: MENOR PREÇO

O Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, torna público aos interessados que, de acordo com a Lei Federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Federal n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, que institui a modalidade Pregão, e Decretos Municipais n.º 4.421 de 04 de janeiro de 2017 e n.º 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 **05/02/2020 às 08:00 horas** na sala da Comissão Permanente de Licitações, situada na Avenida Farrapos, n.º. 509, Bairro Centro, junto ao Almoxarifado Central, receberá propostas e documentação através de Pregoeiro nomeado pela Portaria n.º 838/2019.

1. DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando a aquisição de gêneros alimentícios - merenda escolar, para a Secretaria Municipal de Educação com recursos próprios e recurso vinculado no âmbito do PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar e Salário Educação União, 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 n.º 1 - PROPOSTA DE PREÇOS

Ao Município de Erechim

Divisão de Licitações

Pregão Presencial N.º 196/2019

Abertura: data e hora da abertura da licitação

Licitante: (denominação social completa da empresa e n.º do CNPJ)

Envelope n.º 2 - DOCUMENTAÇÃO

Ao Município de Erechim

Divisão de Licitações

Pregão Presencial N.º 196/2019

Abertura: data e hora da abertura da licitação

Licitante: (denominação social completa da empresa e n.º 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 ou liquidação.

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

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 e microempresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006, e cooperativas conforme artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, que tenham auferido no ano calendário anterior receita bruta até o limite de R\$ 4.800.000,00 (conforme disposto no art. 3º, II da Lei Complementar 123/2006), deverão 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 II), que serão consideradas válidas até 01 (um) ano após a data de sua emissão.

4.4.1. A Certidão, ou 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** deste Edital.

4.4.3. A não comprovação de enquadramento da empresa, na forma estabelecida nos itens **4.4** deste Edital, significa renúncia expressa e consciente, desobrigando o Pregoeiro da aplicação dos benefícios da Lei Complementar 123/2006 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 todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da proponente.

5.2.1. A procuração deverá estar acompanhada de documento de identificação e cópia do contrato social da empresa; Registro Comercial, no caso de empresa individual; Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores ou Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

5.3. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemblado 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 n.º 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 de 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 n.º 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 e Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;
- d)** certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e)** declaração, sob as penas da lei, de que inexistem fatos impeditivos da sua habilitação;
- f)** declaração, sob as penas da lei, do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- g)** 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 desta, expedida a menos de 3 (três) meses contados da data da sua apresentação. Entende-se como sede da Pessoa Jurídica, a matriz do estabelecimento.
- h)** 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).



i) alvará de licença, em nome da licitante, emitido pelo órgão sanitário competente (Estadual ou Municipal), para comercializar e vender alimentos, e/ou bebidas.

Obs: Caso a licitante seja isenta de alvará sanitário, nos termos da Lei nº13.874/19, deverá apresentar declaração assinada pelo seu responsável legal.

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

k) 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.

l) 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 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 n.º 1 - Proposta e n.º 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 n.º 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, 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, empresa de pequeno porte ou cooperativa 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, 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 e a 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 **“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 ou empresa de pequeno porte 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. DA ENTREGA

12.1. 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 este Setor para ajustes necessários.

12.2. As quantidades são estimadas e a Secretaria de Educação não se obriga a adquirir suas totalidades, o fazendo de acordo com o desenvolvimento das atividades, observando o que dispõe o Parágrafo 1º do Art.65 da Lei Federal nº 8.866/93.



12.2.1. 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.

12.3. Em caso de urgência poderá ser retirado 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(o) retirado(s) com Guias de Entrega e Recebimento autorizadas e assinadas pelos gestores do contrato ou por servidor da Secretaria Municipal da Educação autorizado pelo(s) gestor(es), para a entrega na escola ou Entidade.

12.4. É de total responsabilidade da contratada, realizar periodicamente o controle de saldo de empenhos com a 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 ao(s) gestor(es) do contrato administrativo.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. Os alimentos perecíveis terão suas entregas semanalmente (1 a 3 vezes na semana) e, os alimentos não perecíveis, poderão vir a ter sua entrega também semanalmente (1 vez na semana) ou quinzenal). As entregas, na sua grande maioria, ocorrerão nas escolas da Rede Municipal e Entidades.

12.8. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada diretamente nas escolas da Rede Municipal de Ensino e Entidades vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme relação de endereços abaixo:

1) ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ERECHIM E ENTIDADES CADASTRADAS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DE SEGUNDA-FEIRA À SEXTA-FEIRA

ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO
EMEI. Bôrtolo 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 Erminia 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, nº183	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 Vezzano	Rua Carlos Demoliner, nº 750	Linho
EMEI. São Cristóvão	Rua Dr. José Bisognin, nº 401	São Cristóvão
EMEI. São Cristóvão – Anexo Associação Assist. Madre Alix	Rua Dorvalino Moisés Dalla Rosa, nº 90	Vitória II
EMEI. São Cristóvão – Anexo CECRIS	Rua Maria Agnes Graber, nº 94	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

* Poderão, durante o ano letivo, serem acrescentados novos locais de entrega.

2) ENTREGA DE LANCHES DA MODALIDADE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA DE SEGUNDA-FEIRA À SEXTA-FEIRA

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 – Aurora Alimentos – Antiga Fundação Cotrel	Rua Júlio Trombini, S/nº	Três Vendas	Manhã – 9 h Noite – 19 h
C.E.J.A – EMEF Cristo Rei	Rua São Martinho, Nº 351	Cristo Rei	Manhã – 8 h
C.E.J.A – Escola Campos Salles	Rua Henrique Dias, S/nº	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 – FAE – Barão do Rio Branco	Av. Sete de Setembro, nº 44	Centro	Noite – 19 h

* Poderão, durante o ano letivo, serem acrescentados novos locais de entrega.



12.9. 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.

12.10. 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.

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

12.12. Não tendo mais como atender ao cardápio estipulado na semana, a entrega poderá ser cancelada conforme solicitação do(s) gestor(es), pois a contratada não se manifestou no ato da entrega da Planilha de Pedido.

12.13. Produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.

12.14. Caso o(s) gestor(es) 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.

12.15. Os gêneros alimentícios deverão ser transportadas em veículo fechado, sendo que os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada que deverá ter veículo próprio ou alocado, desde que autorizado para esta finalidade. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação do Pregão Presencial, este deverá ser comunicado ao(s) gestor(es) e apresentado o alvará de transporte refrigerado, para ser anexado ao processo.

12.16. Caberá à contratada o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo a mesma possuir pessoal disponível e uniformizado, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.

12.17. 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.

12.18. Os gêneros alimentícios/lanches destinados à modalidade EJA – Educação de Jovens e Adultos serão entregues de segunda-feira a sexta-feira nos horários das 08h00min às 09h00min, e das 18h30min às 19h30min, conforme relação de endereços no item 12.8.

12.19. 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.

12.20. 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 o(s) gestor(es).

12.21. Ressaltamos que, no decorrer do ano letivo e vigência do contrato administrativo, poderão ocorrer alterações nos dias das entregas em virtude do calendário escolar e a vencedora deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.



12.22. Em caso de fracionamento do item (produto) pela licitante vencedora, 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, desde que obedecidas as normas da Portaria SES Nº 749/2019.

12.23. 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, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e que, forem entregues de acordo com o estabelecido no item anterior.

12.24. A entrega de alguns produtos será de acordo com a sazonalidade destes (Informada no Item 5 – AMOSTRAS, relação de gêneros dos 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.

12.25. Durante a entrega da mercadoria solicitada, poderá ocorrer fiscalização por parte da VISA-Erechim ao carro de transporte, caixas utilizadas pra transporte e aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

13. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

13.1. 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.

13.2. O produto recusado será considerado como não entregue.

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

13.4. A empresa será responsabilizada e arcará com todas as despesas por quaisquer danos causados ao erário durante a execução da entrega.

14. PAGAMENTO

14.1. O empenho da mercadoria, será inicialmente de 60% à 75% do total do estipulado no Contrato Administrativo e, em caso de necessidade, sem causar prejuízo à ambos, haverá a troca de dotação do empenho durante a vigência deste, sendo a Contratada informada desta.

14.2. A emissão de empenho da mercadoria, será realizado trimestralmente e, em caso de necessidade, sem causar prejuízo à ambos, haverá a troca de dotação do empenho durante a vigência deste, sendo a Contratada informada desta.

14.3. As Guias de Entrega e Recebimento não assinadas, não carimbadas pela escola e entidade, não serão consideradas para pagamento, sendo a CONTRATADA comunicada pelos gestores, durante a conferência das Guias de Entrega e Recebimento com a Planilha de Pedido.



14.4. A(s) Guia(s) de Entrega e Recebimento assinada(s) que retornar(em) para a contratante, **deverá(ão) 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.

14.5. Na nota fiscal, deverá constar a descrição breve do(s) produto(s) contratados, valor unitário, valor total do item e o valor total da nota fiscal. Deverá constar, ainda, a quantidade de volumes que serão entregues.

14.6. O pagamento da nota fiscal será efetuado em até 15 (quinze) dias após o atesto do(s) gestor(es) do contrato administrativo no verso desta.

14.7. As notas fiscais deverão ser emitidas e entregues **semanalmente**, com teor de acordo com a entrega dos gêneros alimentícios solicitada e efetuada conferência na Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

14.8. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada enquanto houver pendência de liquidação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual e não entrega de documentação solicitada pelos gestores mensalmente.

14.9. Mensalmente, serão solicitadas as documentações de habilitação atualizadas para a liberação do pagamento das notas fiscais pelos Gestores do Contrato:

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

15. AMOSTRAS

15.1. A documentação exigida para cada produto, deverá ser entregue acompanhada da Documentação de Amostra (**Anexo IV**). **Documentação entregue sem este anexo devidamente preenchido, não serão aceitas.**

15.2. Os produtos deverão ser entregues identificados e conforme solicitação e critérios de avaliação descritos nas respectivas solicitações de compra (**Anexo I**) e descrições complementares dos grupos, descritos na sequência, para avaliação e elaboração de Parecer Técnico.

15.3. Serão realizadas duas avaliações:

1ª) Avaliação da documentação exigida: os documentos a serem avaliados, **deverão ser entregues na Divisão de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação**, aos cuidados das gestoras do processo. Informamos que, caso haja mais de uma marca/fornecedor para o mesmo produto cotado, deverá ser enviada documentação exigida de cada um destes produtos para análise. Lembramos que, documentação desatualizada, falsificada, sem procedência idônea, não entregue ou em desacordo com o solicitado, desclassificará o produto, e não será solicitada amostra do mesmo para a avaliação sensorial. Em caso da necessidade de maiores informações, estas serão solicitadas através de e-mail e/ou ofício ao fornecedor participante.



2ª) Avaliação Sensorial: a amostra que tiver a documentação aprovada, **deverá ser entregue na Cozinha Central da Secretaria Municipal de Assistência Social**, em data e horário a ser publicado. A amostra será avaliada pela equipe de nutrição. Todos os produtos serão fotografados, pesados e passarão por avaliação sensorial conforme descritivos no item, afim de servirem como registro comparativo durante a vigência do contrato. Informamos que, caso haja mais de uma marca/fornecedor para o mesmo produto cotado, **deverá ser enviada a amostra de cada um destes produtos devidamente identificados, de acordo com documentação exigida e aprovada para a apresentação da amostra.**

15.4. Somente os produtos que forem aprovados nas duas avaliações estarão aptos a comporem os cardápios produzidos nas escolas da Rede Municipal de Ensino e Entidades, vinculadas à Secretaria Municipal de Educação de Erechim/RS.

15.5. Será implementado o Banco de Amostras do Município a partir desta aquisição. Lembrando que, para futuras aquisições de gêneros alimentícios, já haverá marcas aprovadas/cadastradas, sendo desnecessário a apresentação de amostras neste caso.

15.6. Em caso de, durante a vigência do Contrato Administrativo, o produto apresentar características desconformes, das aceitas no Parecer Técnico, este será retirado do Banco de Amostras, com justificativa técnica para tal.

15.7. O Banco de Amostras e documentações pertinentes para consulta ficarão arquivados junto à Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, com cópia de igual teor na Divisão Compras e Licitações da Secretaria Municipal de Administração do Município de Erechim/RS.

15.8. Não serão aceitas entregas, no decorrer do processo, de produtos com outras marcas e/ou fornecedores que não tenham sido aprovados no Parecer Técnico. Em caso de necessidade de troca de marca de produto, por motivo de força maior, devidamente justificado, deve-se proceder a abertura de processo administrativo, junto à Divisão de Compras e Licitações.

15.9. Outras marcas, poderão vir a serem aceitas, desde que passem por novo Parecer Técnico que aprove as mesmas.

15.10. Na sequência, seguem as descrições complementares e subdivididas por grupos e as amostras que serão solicitadas:

GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS
DEFINIÇÃO: 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.
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS: as frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições:
GERAIS:
a) Serem frescas e terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da(s) espécie(s) da(s) variedade(s);
b) Apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em



GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS

condições adequadas para o consumo mediato e imediato;

- c)** Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, que afete a sua aparência e sabor e integridade;
- d)** A polpa, pedúnculo e a casca, quando os houver, deverão estar intactos e firmes;
- e)** Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo;
- f)** Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g)** O peso médio, das frutas in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;
- h)** 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;
 - 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)** 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



GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS

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 (VARIACÃO DE 10%)
BANANA, variedade Caturra	Anual	01 kg	150 g
BANANA, variedade Prata	Anual	01 kg	85 g
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
MELANCIA	Outubro à Abril	01 unidade	07 kg a 15 kg
MELÃO, variedades Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe ou Melão Gaúcho	Setembro à Janeiro	01 kg de cada variedade, identificada	800 g a 1.000 g
CACAU EM PÓ (100%)		01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 100 g, 200 g), desde que atenda as exigências do edital	
DOCE DE FRUTAS		01 embalagem de cada sabor: figo, goiaba, morango e uva Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital.	
MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ		01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital	

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

DEFINIÇÃO: hortalica 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 hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazerem as seguintes condições:

GERAIS



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

- 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 hortaliças 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;
 - 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.

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 (VARIACÃO DE 10%)
ABOBRINHA, variedades Italiana ou Menina Brasileira	01 kg de cada variedade	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 à Dezembro	01 unidade sem folhas	330 g
CEBOLA GRAÚDA BRANCA	Anual	01 kg	-
CENOURA	Anual	01 kg	-
CHUCHU	Abril à Junho e de Setembro à Novembro	01 kg	-
COUVE-FLOR	Março à Dezembro	01 unidade sem folhas	430 g
PIMENTÃO variedade Verde, Vermelho ou Amarelo	Anual	01 kg de cada variedade	-
REPOLHO BRANCO	Anual	01 unidade	-
TOMATE, variedade Italiano, Longa-vida, Paulista, Carmem, Débora, Caqui ou Sweet Grape	Anual	01 kg de cada variedade	-

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

GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS
DEFINIÇÃO: 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.
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:



GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

GERAIS:

- a) Serem de colheita recente;
- b) Serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;
- d) Estarem livres de enfermidades;
- e) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- f) Devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e mofo;
- g) Não será permitida a mistura de classe e tipo para canjica, milho de pipoca, arroz (branco polido, parboilizado e integral);
- h) 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) As farinhas de trigo, são classificadas de acordo com suas características:
 - Farinha de trigo integral, pó marrom, deve ser obtida a partir do cereal limpo;
 - Farinha de trigo especial ou de primeira, pó fino branco de cor ligeiramente cinza, deve ser obtida a partir do cereal limpo e desgerminado ;
- b) As farinhas de trigo e milho, devem estar adequadas à RDC nº 155/2017.
- c) As massas alimentícias:
 - 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;
 - As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas;
- 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 MASCADO	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 INTEGRAL	01 pacote de 01 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 MILHO MÉDIA	01 pacote de 01 kg
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	01 pacote de 05 kg
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	01 pacote de 01 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, SEM OVOS, TIPO PARAFUSO	01 embalagem de 500 g
MASSA SECA ALIMENTÍCIA INTEGRAL SEM OVOS , TIPO PARAFUSO	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;
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;



GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

d) Serão rejeitados os produtos mal cozidos/assados, queimados, de caracteres organolépticos anormais, mal acondicionados, amassados, ocios, 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 mini pizza 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 ocios.
- 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 CASEIRA AMANTEIGADA DE LARANJA	01 kg (em média 60 bolachas de 10 cm de comprimento X 10 cm de largura)
BOLACHA ÁGUA E SAL	01 pacote de 400 g



BOLACHA DOCE TIPO MARIA	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)
PÃO CQ 50 g	500 g (10 unidades)
PÃO CQ INTEGRAL, 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;



GRUPO 5 – CARNES, AVES E PESCADOS E SEUS SUBPRODUTOS

- 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.

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.

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

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
BANHA DE PORCO, REFRIGERADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, CORTE MÚSCULO/OSSOBUCO, COM OSSO, CONGELADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE BOVINA, DE SEGUNDA MAGRA, PICADA EM CUBOS 3x3 cm, CONGELADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE DE FRANGO, CORTE COXA E SOBRECOXA	01 kg



DESOSSADA, CONGELADA	
CARNE DE FRANGO, CORTE PEITO, SEM PELE E SEM OSSO, MOÍDO, CONGELADO	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital
OVOS DE GALINHA	½ dúzia
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:

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

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:

- O leite e seus derivados, considerados próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes animais genuínas e sãs;
- Serem frescos, com aroma, cor e sabor próprios;
- Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos;
- Estarem isentos de aroma e sabor estranhos;
- Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes;
- Deverão estar embalados na embalagem original do fabricante, adequadas e destinadas para tal finalidade, devidamente vedados (hermeticamente).
- Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura;
- 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.
- 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;



GRUPO 6 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS

- 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

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
COMPOSTO LÁCTEO SEM LACTOSE	01 embalagem de 380 g (será devolvida).
IOGURTE DE FRUTAS	01 embalagem de 1.000 g de cada sabor.
IOGURTE SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	01 bandeja de 360 g com 04 unidades de 90 g cada.
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.

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



GRUPO 7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS

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.
- 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 estranha 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 Higiênicas-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.



GRUPO 7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS

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
LOURO	01 embalagem de 05 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.

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;



GRUPO 8 – OUTROS

- 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.

8 - OUTROS

8 - OUTROS	
PRODUTOS	
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
CHOCOLATE EM PÓ (Percentual mínimo de 32% de cacau)	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital
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 DIET	01 embalagem de 12 g
GELATINA SABORES DIVERSOS	01 embalagem de 01 kg
IOGURTE DE SOJA	01 embalagem de 180 mL de cada sabor



LEITE DE SOJA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, sabor original	01 embalagem UHT de 01 litro
LEITE DE SOJA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, sabor original, ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES	01 embalagem UHT de 01 litro
LEITE DE SOJA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, sabor vitamina de coco ou morango, ou sabor chocolate.	01 embalagem UHT de 01 litro de cada sabor
SOBREMESA DE SOJA	01 bandeja de 200 g com 02 unidades de 100 g cada

15.11 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).

15.12 As Agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde.

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

15.14. Serão solicitadas amostras de todos os produtos para avaliação, pesagem, registro fotográfico e análise sensorial para a criação do Banco de Amostras do Município.

15.15. 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.

15.16. Para alimentos perecíveis, de acordo com a necessidade de cada produto, deverá 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.

15.17. 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).

15.18. 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.



15.19. 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

15.20. 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: [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: <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao-por-categoria-de-produto>) acesso em 10/09/2019.

15.21. 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.

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 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 16.1.

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 rescindir o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do item.



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.

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 16.1.

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 n.º 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 2020, 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 n.º 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 n.º 8.666/93.

20.4. 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.

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

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

20.7. 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.

20.8. 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.

20.9. Integram este Pregão:



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



ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II – Modelos de Declaração para ME-EPP-COOP

ANEXO III – Ficha Técnica de produtos processados

ANEXO IV – Documentação para apresentação de amostras

ANEXO V – Declaração Regular perante Ministério do Trabalho (em caso de participação de cooperativas, associações de produtores rurais e agroindústrias)

ANEXO VI – Declaração de Produção

ANEXO VII – Fundamentação Legal Vigente dos Alimentos solicitados

ANEXO VIII – Fundamentação Legal da Compra

ANEXO IX – Minuta do Contrato

Erechim, RS, 28/01/20.

JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações

LETÍCIA DOS SANTOS PRATAVIERA
Pregoeira Oficiala



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO 25541/2019
Pregão Presencial Nº: 196/2019

1 – OBJETO

A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando aquisição de gêneros alimentícios - merenda escolar, para a Secretaria Municipal de Educação com recursos próprios e recurso vinculado no âmbito do PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar e Salário Educação União.

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	3.000,0000 PC			<p>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.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>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.</p> <p>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) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas.</p>



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.

2 300,0000 KG _____

BANHA DE PORCO, REFRIGERADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por banha, a gordura do porco retirada de várias partes do seu corpo, devendo atender as exigências de legislação específica, obtida por processo tecnológico adequado.

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: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

3 2.500,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, - CORTE MÚSCULO/OSSOBUCO, COM OSSO, CONGELADA:

1 DESCRIÇÃO: entende-se por músculo/ossobuco do dianteiro, o corte constituído das massas musculares que envolvem o rádio e ulna, compreendida entre o coração da paleta e o carpo, aderido ao osso, sendo o processo aplicado estabelecido em legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina corte músculo com osso e congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade 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.

4 10.000,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade 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.

5 4.000,0000 KG _____

CARNE BOVINA, DE SEGUNDA MAGRA, PICADA EM CUBOS 3x3 cm, CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: solicita-se o corte dos cubos 3x3 cm, a partir dos seguintes cortes: músculo, paleta, acém, sobrepaleta e pá, devendo ser o processo estabelecido na legislação e regulamentos técnicos vigentes.



2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina picada em cubos 3 x 3 cm e congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade 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.

6 5.000,0000 KG _____

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

7 4.000,0000 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 8.000,0000 DZ _____

OVOS DE GALINHA: - 1 DESCRIÇÃO: o ovo de galinha em casca, deverá ser de procedente de Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico. Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g. Tamanho: uniforme e não deverá apresentar manchas ou sujidades. Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característicos.

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. Será realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou qualquer outra causa. Deve ser entregue em temperatura ambiente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em dúzia (Dz).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

9 400,0000 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 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 15.000,0000 KG _____
BANANA, variedade Caturra: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa paradisiaca L.

- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 150 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 7.000,0000 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.

12 300,0000 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 9.500,0000 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 5.000,0000 KG _____
MELANCIA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrullus lanatus (Thunb.), Citrullus vulgaris.

- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente entre 07 a 15 kg.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.



15 5.000,0000 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.

16 30,0000 EB _____

CACAU EM PÓ (100%): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por cacau em pó 100%, o produto obtido pela moagem
da pasta de cacau parcialmente desengordurada e sem adição de açúcares e outras substâncias.

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 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 100 g, 200 g), desde que atenda as
exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

17 20,0000 KG _____

CHOCOLATE EM PÓ (Percentual mínimo de 32% de cacau): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chocolate em pó
o produto preparado com Cacau (Theobroma cacao L. e suas variedades) e açúcar, obtido por processo
tecnológico adequado, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O cacau deve
entrar, no mínimo, na proporção de 32%.

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, 250g, 500 g, 01 kg), desde que
atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

18 1.000,0000 KG _____

DOCE DE FRUTAS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de frutas, o produto obtido pela cocção de
frutas inteiras, em pedaços ou polpa, da espécie de referência do rótulo, adicionado ou não de
água, açúcar ou xarope de glicose de milho, pectina e conservantes permitidos como o benzoato de
sódio e sorbato de potássio. Não será permitida a adição de corantes, farinhas, amido de milho e
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 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. Serão aceitos os sabores Figo, Goiaba, Morango
e Uva

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

19 100,0000 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.

20 600,0000 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.

21 1.800,0000 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.

22 5.000,0000 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.

23 2.800,0000 KG _____

BETERRABA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Beta vulgaris L.

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

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

24 1.900,0000 KG _____

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

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.

25 10.000,0000 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.

26 3.000,0000 KG _____

CENOURA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Daucus carota L.

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

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

27 700,0000 KG _____

CHUCHU: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Sechium edule Sw.

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

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

28 2.200,0000 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.

29 500,0000 KG _____

PIMENTÃO variedade Verde, Vermelho ou Amarelo: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Capsicum annum L.

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

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

30 5.000,0000 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.

31 10.500,0000 KG _____

TOMATE, variedade Italiano, Longa-vida, Paulista, Carmem, Débora, Caqui ou Sweet - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Lycopersicon esculentum Mill.

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

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

32 2.000,0000 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.

33 8.500,0000 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.

34 700,0000 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.

35 2.500,0000 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.

36 700,0000 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.

37 2.200,0000 PC

AÇÚCAR CRISTAL: - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar cristal, a sacarose obtida de Saccoharum, 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.

38 300,0000 KG

AÇÚCAR MASCAMO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar mascavo, a sacarose obtida de Saccoharum, ou 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.

39 1.600,0000 KG

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

40 2.500,0000 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.

41 50,0000 KG _____

ARROZ INTEGRAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz parboilizado integral, 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 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, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

42 1.000,0000 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.

43 200,0000 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 pronto para o consumo.

44 2.200,0000 KG _____

FARINHA DE MILHO MÉDIA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de milho de moagem média, o produto obtido pela torração do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado, previamente macerado, socado e peneirado, enriquecida com ferro e ácido fólico. As farinhas de milho fabricadas por microempreendedor individual, agricultor familiar, empreendedor familiar rural e empreendimento econômico solidário estão dispensadas do enriquecimento, 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 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.

45 500,0000 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).

46 100,0000 KG _____

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo integral, o produto elaborado com grãos e parte da casca 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.

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 realizada a análise sensorial (cor, textura, aparência, entre outros).

47 600,0000 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.

48 40,0000 EB _____

MASSA SECA ALIMENTÍCIA INTEGRAL, SEM OVOS, TIPO PARAFUSO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão integral SEM OVOS, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo integral, 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.

49 700,0000 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.

50 150,0000 EB

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, SEM OVOS, TIPO PARAFUSO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão parafuso, 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.

51 3.000,0000 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.

52 4.000,0000 PC

BISCOITO DOCE SABOR LEITE: - 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.

53 200,0000 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.

54 3.000,0000 KG _____

BOLACHA CASEIRA AMANTEIGADA DE LARANJA: - 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. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, ovos, açúcar, leite, suco e raspas de laranja, fermento em pó químico e/ou sal amoníaco/bicarbonato de sódio.

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. Deverá conter, em média, 60 bolachas, em 01 kg, com padrão médio de 10 cm de comprimento e 3 cm de largura.

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

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

55 3.000,0000 PC _____

BOLACHA DOCE TIPO MARIA: - 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.

56 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.

57 750,0000 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.

58 750,0000 KG _____

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.

59 4.000,0000 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.



60 4.000,0000 KG _____

PÃO CQ INTEGRAL, 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 integral, 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 avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

61 4.500,0000 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. 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.

62 4.500,0000 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.

63 100,0000 EB _____

COMPOSTO LÁCTEO SEM LACTOSE: - 1 DESCRIÇÃO: composto lácteo é um alimento em pó de preparo com água que proporciona uma nutrição completa e balanceada, podendo ser usada como dieta exclusiva ou complemento alimentar. A fórmula láctea solicitada é composta por leite integral, maltodextrina, soro de leite, lecitina de soja, vitaminas e sais minerais e enzima lactase.

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, atóxica, resistente à manipulação e transporte.



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 380 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

64 10.000,0000 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 confirmem 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.

65 100,0000 EB _____

IOGURTE SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por iogurte, o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterelizado, por fermentos lácteos próprios. O iogurte zero lactose e zero adição de açúcar, tem na sua composição a substituição do açúcar cristal ou refinado por edulcorantes (adoçantes) para que atendam a sua finalidade de uso por pessoas com dieta com restrição de açúcares simples e de lactose. 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 confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em bandeja de 360 g com 04 unidades de 90 g cada.

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

66 150,0000 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 confirmem 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.

67 2.000,0000 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 específica.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem 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.

68 500,0000 EB _____

CANELA EM RAMA: - 1 DESCRIÇÃO: a casca da Canela (*Cinnamomum cassis* ou *zeylnicum*) 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.

69 500,0000 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.

70 500,0000 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.

71 500,0000 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.

72 600,0000 EB _____

LOURO: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas do Louro (*Laurus nobilis* L) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

- 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.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a



procedência.

73 20,0000 EB _____

ADOÇANTE LÍQUIDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por adoçante líquido à base de aditivos edulcorantes que são substâncias - diferentes dos açúcares - que conferem sabor doce aos alimentos. Dentre os aditivos edulcorantes mais conhecidos estão o aspartame, a sacarina e o ciclamato.

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, em frasco com bico dosador e aspecto líquido límpido transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 mL.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

74 2.500,0000 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.

75 2.000,0000 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.

76 150,0000 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.



77 250,0000 KG _____

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

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.

78 80,0000 EB _____

GELATINA DIET: - 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. A gelatina diet deve ter a substituição do açúcar de cana, beterraba ou outra fonte de sacarose, por edulcorantes artificiais. produto constituído por 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 embalagem de 12 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.

79 400,0000 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.

80 300,0000 EB _____

IOGURTE DE SOJA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por iogurte de soja, sabor de frutas, o produto 100% vegetal, sem leite e derivados, sem lactose e colesterol. Cremoso e destinado ao consumo de indivíduos com intolerância e alergia à composição do leite de vaca.

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 180 g de conteúdo líquido.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

81 300,0000 LT _____

LEITE DE SOJA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, sabor original: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite de soja, o produto 100% vegetal, sem leite e derivados, sem lactose e colesterol, enriquecido com cálcio.



Destinado ao consumo de indivíduos com intolerância e alergia à composição do leite de vaca.

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 UHT, de 01 litro.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

82 50,0000 LT _____

LEITE DE SOJA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, sabor original, ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite de soja, o produto 100% vegetal, sem leite e derivados, sem lactose e colesterol, enriquecido com cálcio, sem a adição de açúcar e qualquer outra fonte de sacarose, frutose e glicose. Destinado ao consumo de indivíduos com intolerância e alergia à composição do leite de vaca e açúcares.

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 UHT, de 01 litro.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

83 200,0000 LT _____

LEITE DE SOJA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, sabor vitamina de coco ou morango, ou sabo - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite de soja, o produto 100% vegetal, sem leite e derivados, sem lactose e colesterol, enriquecido com cálcio. Destinado ao consumo de indivíduos com intolerância e alergia à composição do leite de vaca.

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 UHT, de 01 litro.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

84 200,0000 EB _____

SOBREMESA DE SOJA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sobremesa de soja cremosa, o produto 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol destina-se ao consumo de indivíduos com intolerância a lactose, carboidrato presente na composição química do leite de vaca.

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 bandeja de 200 g, com duas unidades de 100 g cada.

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 CD/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 (CD/ 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



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



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.

JAQUELINE MIOLO
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 E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

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



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



MODELO DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COOPERATIVA

A sociedade cooperativa, inscrita no CNPJ nº, DECLARA, em atendimento ao previsto no edital, que se enquadra na previsão do art. 34 da Lei nº 11.488/07, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06 e do Decreto nº 6.204/07.

Local e Data

Nome e Ass. Representante Legal

Nome e Ass. Contador – CRC



ANEXO III

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)										
DADOS DO FABRICANTE (Agroindústria/Cooperativa)/BENEFICIADORA DO PRODUTO:										
Razão Social										
CNPJ					Inscrição Estadual					
Endereço										
Nº		Complemento				CEP				
Bairro					Município				Estado	
Telefone(s)										
E-mail										
DADOS DO FABRICANTE: Produtor Rural										
Nome										
DAP										
Endereço										
Nº		Complemento				CEP				
Bairro					Município				Estado	
Telefone										
E-mail										
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:										
Ingredientes:										
Aditivos alimentares:										
Composição Nutricional: por 100 g/produto OU porção em grama (unidades) OU 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):
Gorduras Totais (g):	Sódio (mg):	Cálcio (mg):	
EMBALAGEM DO PRODUTO (discriminação): (Primária e/ou Secundária/tipo/peso líquido)			
RÓTULO: (Anexar)			
RESPONSÁVEL TÉCNICO:			
Nome			
Profissão			
Conselho Regional		Nº de Inscrição:	CPF
Assinatura:		Carimbo	

Lembretes:

- Todos os produtos com rotulagem obrigatória deverão obedecer as RDC ANVISA de Nº 259, de 20/09/2002, Nº 359 e 360, de 23/12/2003.
- *O local, o horário e a data de entrega das amostras serão informados posteriormente em Sessão Pública de abertura de envelopes e registrado em Ata de Registro.*



ANEXO IV

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 DA CHAMADA PÚBLICA ___/2020
PROCESSO Nº __19/_____**

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 ÍTEM:

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



ANEXO V

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

(Referência: PREGÃO PRESENCIAL EDITAL Nº)

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 neste edital, 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 2019.

(local e data)

(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)



ANEXO VI

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO

(Referência: PREGÃO PRESENCIAL EDITAL Nº)

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 Nº26, 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 2020.

(local e data)

(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)



ANEXO VII

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL VIGENTE DOS ALIMENTOS SOLICITADOS

Abaixo, consta a relação básica de legislação para alimentos consultada para elaboração do edital. Lembramos que, toda e qualquer legislação que venha a ser alterada ou entrar em vigor, voltada para alimentos deste edital, serão consultadas e, a adequação necessária será solicitada ao fornecedor.

PRODUTOS	LEGISLAÇÃO
ALIMENTOS PARA ADOÇAR	Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005
ALIMENTOS CONGELADOS	Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005
ALIMENTOS ADICIONADOS DE NUTRIENTES ESSENCIAIS ("alimentos enriquecidos")	Portaria Nº 31, de 13 de maio de 1998
ALIMENTOS COM ALEGAÇÕES DE PROPRIEDADES FUNCIONAIS E OU DE SAÚDE NO RÓTULO	Resolução Nº18, de 30 de abril de 1999 Resolução Nº19, de 30 de abril de 1999
ALIMENTOS E EMBALAGENS DISPENSADOS E COM OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO	Resolução - RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005
ALIMENTOS COM SOJA	Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000
ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS	Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998 (Versão Republicada - 30.03.1998)
ALIMENTOS SEMI-PRONTOS OU PRONTOS PARA O CONSUMO	Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005
AVALIAÇÃO DE RISCO E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	Resolução Nº17, de 30 de abril de 1999
BISCOITOS E BOLACHAS	Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005
CEREAIS E DERIVADOS	Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 Instrução Normativa Nº 06, de 16 de fevereiro de 2009 - ARROZ Instrução Normativa Nº 02/2012 de 06 de fevereiro de 2012 - ARROZ
CONDIMENTOS OU TEMPEROS	Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005
DOCE DE FRUTAS	Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005
FARINHAS DE TRIGO E DE MILHO FORTIFICADAS COM FERRO	Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002
FARINHAS DE TRIGO E DE MILHO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE FERRO	Resolução - RDC nº 155, de 05 de maio de 2017
FARINHAS	Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005
FEIJÃO PRETO	Instrução Normativa Nº 12, de 28 de março de 2008
FRUTAS E PRODUTOS DE FRUTAS	Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 Instrução Normativa Nº 05, de 09 de fevereiro de 2016 - MAÇÃ Portaria Nº 553, de 15 de setembro de 1995 - TOMATE
HORTALIÇAS	Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 Resolução - RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002
LEGUMES	Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005
PÃO	Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005
PRODUTOS DE CONFEITARIA	Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005
PRODUTOS DERIVADOS DE SOJA	Resolução - RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005
RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS	Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 Portaria Nº 242, de 17 de setembro de 1992 - ALHO Portaria Nº 529, de 18 de agosto de 1995 - CEBOLA Portaria Nº 69, de 21 de fevereiro de 1995 - BATATA
VERDURAS	Resolução - RDC Nº 272, de 22 de setembro de 2005
CARNE AVES E DERIVADOS	Portaria SES Nº 749/2019
CARNE BOVINO E DERIVADOS	Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA Portaria SES Nº 749/2019



CARNE SUÍNA E DERIVADOS	Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Portaria SES Nº 749/2019
LEITE E DERIVADOS	Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Portaria SES Nº 749/2019
OVOS	Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA Portaria Nº 01, de 21 de fevereiro de 1990.
SUCOS	Instrução Normativa Nº 01, de 07 de janeiro de 2000.

FUNDAMENTAÇÃO COMPLEMENTAR	LEGISLAÇÃO
CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS	Portaria Nº326 – SVS/MS de 30 de julho de 1997
INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA – IDR	Resolução – RDC Nº 182, de 3 de outubro de 2006 Resolução – RDC Nº 269, de 22 de setembro de 2005
MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA	Resolução – RDC Nº 175, de 8 de julho de 2003
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Resolução – RDC Nº12, de 2 de janeiro de 2001
NOVOS ALIMENTOS	Resolução Nº 16, de 30 de abril de 1999
PUBLICIDADE DE ALIMENTOS	Resolução – RDC Nº 24, de 15 de junho de 2010
BEBIDAS A BASE DE FRUTAS	Nota Técnica nº 01/2011 – CGPAE/DIRAE/FNDE
AQUISIÇÃO DE SUCO DE LARANJA PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Nota Técnica nº 01/2012 – CGPAE/DIRAE/FNDE
OBRIGATORIEDADE DA PASTEURIZAÇÃO DO LEITE PARA AQUISIÇÃO E OFERTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Nota Técnica nº 01/2013 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE
INCLUSÃO DE PESCADO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Nota Técnica nº 03/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE
RESTRIÇÃO DA OFERTA DE DOCES E PREPARAÇÕES DOCES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE
AQUISIÇÃO DE LEITE EM PÓ PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE
ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.	Nota Técnica Nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE
PONTUAR ASPECTOS RELEVANTES A SEREM OBSERVADOS NA CONSTRUÇÃO DA PAUTA DE COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, UTILIZANDO COMO INSTRUMENTO A CHAMADA PÚBLICA	Nota Técnica Nº 5004/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE



ANEXO VIII

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL CONSULTADA

MODALIDADE: Pregão Presencial – Edital 196/2019 - Divisão de Alimentação Escolar

- DECRETO-LEI Nº 986/1969 – Institui normas básicas sobre alimentos.
- PORTARIA Nº 9, de 26 de fevereiro de 1986 – MAPA – Aprova as Instruções para registro de rótulo e memorial descritivo de produtos de origem animal.
- Lei Nº 7.889/89 – Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências
- Lei Nº 8.078/90– O Código de Defesa do Consumidor dispõe sobre a oferta e a apresentação de informações no Artigo 31, estabelecendo que as informações sobre um produto ou serviço (suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade, origem etc) não podem induzir o consumidor a erro ou engano, devendo ser corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa
- Lei Nº 8.666/93 – Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.
- Lei Nº 9.394/96 – Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional
- Lei Nº 9.452/97 – Determina que as Câmaras Municipais sejam obrigatoriamente notificadas da liberação de recursos federais para os respectivos Municípios e dá outras providências.
- Portaria Nº 326/97 – SVS/MS – Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos
- Portaria Nº 371, de 04 de setembro de 1997 – MAPA – Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos.
- Portaria Nº 27, de 13 de janeiro de 1998 – aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar, que implica a declaração no rótulo do produto que, o alimento possui uma ou mais propriedades naturais particulares.
- Portaria Nº 29, de 13 de janeiro de 1998 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) fixa nesta Portaria a identidade e a característica de qualidade que os alimentos para fins especiais devem obedecer. Esses alimentos são formulados e processados de forma especial onde é introduzido ou modificado seu conteúdo de nutrientes, sendo adequado na utilização de dietas, para atender necessidades de pessoas com condições metabólicas e fisiológicas específicas.
- Portaria Nº 33, de 13 de janeiro de 1998 – adota valores de IDR (Ingestão Diária Recomendada) de vitaminas, minerais e proteínas a serem utilizados como parâmetro de ingestão desses nutrientes por indivíduos e diferentes grupos populacionais. Estes valores de IDR são fundamentais para cálculo da rotulagem nutricional.
- Resolução Nº 16, de 30 de abril de 1999 - Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos e ou Novos Ingredientes
- Lei Nº 10.520/02 – Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.
- Lei Nº 40.520/02 – Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.
- Resolução Nº 340, de 13 de dezembro de 2002 – Institui a obrigatoriedade das empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.
- Lei Nº 10.674/2003 – Cria a obrigação de que o rótulo de produtos alimentícios comercializados contenha declaração sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- Lei Nº 10.831/03 – Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências.
- Resolução Nº 278/2005 – Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens dispensados e com Obrigatoriedade de Registro.
- Portaria Interministerial 1.010/06 – Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.
- Resolução RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 - aprova com esta Resolução – RDC uma complementação das Resoluções – RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, incluindo informações adicionais sobre embalagens individuais e porções.
- Lei Nº 11.346/06 – Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências
- Lei Nº 11.524/07 – Dispõe sobre a utilização de recursos das exigibilidades de aplicação em crédito rural, oriundos da poupança rural e dos depósitos a vista para financiamentos destinados à liquidação de dívidas de produtores rurais ou suas cooperativas com fornecedores de insumos, relativas às safras 2004/2005 e 2005/2006; altera as Leis nos 11.076, de 30 de dezembro de 2004, e 11.322, de 13 de julho de 2006, 10.194, de 14 de fevereiro de 2001, 10.696, de 2 de julho de 2003, 7.827, de 27 de setembro de 1989, 8.427, de 27 de maio de 1992, 11.442, de 5 de janeiro de 2007, 11.488, de 15 de junho de 2007, 11.491, de 20 de junho de 2007, e a Medida Provisória no 2.199-14, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.
- Nota Técnica Nº 5004/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE, que pontuar aspectos relevantes a serem observados na construção da pauta de compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, utilizando como instrumento a chamada pública
- Portaria Nº381, de 28 de maio de 2009 – Esta Portaria publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabelece critério e procedimentos do Padrão Oficial de Classificação (POC) de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico. Os Capítulos VI e VII dispõe sobre a rotulagem e a apresentação do produto.
- Lei Nº 11.947/09 – Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
- Decreto Nº 7.083/10 – Dispõe sobre o Programa Mais Educação.
- Portaria MDA Nº 17, de 23/03/10 – O MINISTRO DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, no uso da competência que lhe confere o art. 87, parágrafo único, incisos I e II, da Constituição Federal, e as atribuições que lhe foram conferidas pelo Conselho Monetário Nacional, por intermédio da Resolução 3.559, de 28 de março de 2008 nos termos do Capítulo 10 do Manual de Crédito Rural – MCR, que dispõe sobre o regulamento e as condições para realização das operações de crédito de rural ao amparo do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pronaf, em especial no que se refere a identificação do agricultor familiar, resolve estabelecer as seguintes condições e procedimentos para emissão de Declaração de Aptidão ao Pronaf.



- Portaria SAF Nº 12, de 12/05/10 – de acordo com o disposto na Portaria MDA Nº 17, de 23/03/10: modelos da DAP; credenciamento de Órgão e Entidades Eminentemente de DAP; descredenciamentos de Órgãos e Entidades; emissão das DAP; da identificação do Agricultor Familiar e suas Formas de Organizacionais; do Controle Social e do cancelamento da DAP e disposições finais
- Resolução CFN Nº 465/10 – Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e dá outras providências.
- Decreto Nº 7.507/11 – Dispõe sobre a movimentação de recursos federais transferidos a Estados, Distrito Federal e Municípios, em decorrência das leis citadas, entre elas, a Lei Nº 11.947/09.
- Resolução CD/FNDE Nº 31/11 – Dispõe sobre a descentralização e execução de créditos orçamentários do FNDE para órgãos e entidades da administração pública federal.
- Lei Nº 12.512/11 – Institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as Leis nº 10.696, de 2 de julho de 2003, nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e nº 11.326, de 24 de julho de 2006.
- Decreto Nº 7.611/11 – Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.
- Resolução CD/FNDE Nº 02/12 – Dispõe sobre os procedimentos de adesão e habilitação e as formas de execução e prestação de contas referentes ao Programa Dinheiro Direto na Escola (PDDE), e dá outras providências.
- Decreto Nº 7.775/12 – Regulamenta o art. 19 da Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003, que institui o Programa de Aquisição de Alimentos, e o Capítulo III da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, e dá outras providências.
- Resolução CD/FNDE Nº 43/12 – Altera a Resolução/CD/FNDE Nº 02/12.
- Resolução CD/FNDE Nº 24/13 – Estabelece orientações, critérios e procedimentos para a utilização obrigatória a partir de 2013 do Sistema de Gestão de Conselhos (Sigecon), desenvolvido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação(FNDE).
- Resolução CD/FNDE Nº 26/13 – Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- Resolução CD/FNDE Nº 29/13 – Altera a Resolução CD/FNDE nº 60, de 9 de novembro de 2011 e a Resolução CD/FNDE nº 54, de 21 de novembro de 2012 (que Estabelece os critérios e as normas para a transferência automática de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios com cem mil ou mais habitantes, para o desenvolvimento de ações do Programa Nacional de Inclusão de Jovens – Pro Jovem Urbano, para entrada de estudantes em 2013).
- Resolução CD/FNDE Nº 04/2015 – Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar
- Decreto Municipal Nº 3.198/07 – Dispõe sobre a Modalidade de Licitação, denominada Pregão, para a aquisição de bens e serviços.
- RDC Nº 259/2002 ANVISA – Rotulagem de alimentos
- RDC Nº 359/2003 ANVISA – Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional
- RDC Nº 360/2003 ANVISA – Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
- RDC Nº 216/2004 ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- RDC Nº 91/2010 ANVISA – Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos.
- Informe Técnico Nº 36/2008 ANVISA – Orientações sobre a declaração da informação nutricional em alimentos para fins especiais e outras categorias específicas
- Informe Técnico Nº 43/2010 ANVISA – Perfil Nutricional de Alimentos Processados
- Informe Técnico Nº 50/2012 ANVISA – Teor de Sódio em Alimentos Processados
- Informe Técnico Nº 51/2012 GGALI/GGSAN/ANVISA – Esclarecimentos sobre produtos destinados à desinfecção e lavagem na área de alimentos.
- Informe Técnico Nº 53/2013 ANVISA – Esclarecimentos sobre os riscos à saúde das substâncias ureia e formol e sua adição ao leite
- Informe Técnico Nº 54/2013 ANVISA – Teor de Sódio em Alimentos Processados
- Informe Técnico Nº 67/2015 ANVISA – Orientações sobre os procedimentos para solicitação de alterações na lista de alimentos alergênicos.