



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



EDITAL
CHAMADA PÚBLICA 01/2019

Modalidade : **Chamada Pública – Merenda Escolar**

Número: **01/2019**

Processo.....: **2657/2019**

O Município de Erechim/RS comunica aos interessados que está procedendo à CHAMADA PÚBLICA, para fins de habilitação dos fornecedores e recebimento das propostas de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, em conformidade com a Lei nº 11.947/09 e Resolução FNDE nº. 04/2015. O prazo para a entrega dos envelopes será no período de **08/02/2019 à 27/02/2019** no horário das **07h30min às 11h30min e das 13h às 17h** na Divisão de Licitações, sito na Av. Farrapos nº 509.

A abertura dos envelopes será dia 28/02/2019 às 08h00min.

OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação com recursos PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios no Anexo I.

1. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

Para participação da chamada pública, o Grupo Formal da Agricultura Familiar (Cooperativas e Associações e Empreendedores Familiares), deverá apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

AO MUNICÍPIO DE ERECHIM/RS

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2019

ENVELOPE N.º 01 – DOCUMENTOS

PROPONENTE (NOME COMPLETO - CNPJ)



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



AO MUNICÍPIO DE ERECHIM/RS

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2019

ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA – PROJETO DE VENDA

PROPONENTE (NOME COMPLETO - CNPJ)

2. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 1)

1.1. Os fornecedores deverão, obrigatoriamente, ser agricultores familiares, organizados e constituídos em Grupos Formais – Cooperativas, Associações e Empreendedores Familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF.

1.2. **Em razão do valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE ser superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano, optou-se por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica.**

2.1. DOCUMENTOS PARA PESSOAS JURÍDICAS (GRUPOS FORMAIS):

2.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

2.1.2. Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, **emitido nos últimos 60 dias;**

2.1.3. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

2.1.4. Cópia do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade devidamente registradas na Junta Comercial, no caso de Cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações;

2.1.4.1. No caso de Empreendimentos Familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;

2.1.5. **O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;**

2.1.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;

2.1.7. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal mediante certidão conjunta expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, referente aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, no âmbito de suas competências, pela apresentação da respectiva Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;

2.1.8. 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);

2.1.9. Alvará de localização fornecido pelo Município em que está situado;



2.1.10. Alvará expedido pela Vigilância Sanitária, em vigor, em nome da Associação ou Cooperativa participante da Chamada Pública;

2.1.11. Declaração da Associação ou Cooperativa, firmada pelo seu representante, de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;

2.1.12. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no Projeto de Venda;

2.1.13. Declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados:

2.1.14. Para produtos de origem animal:

2.1.14.1. Apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;

2.2. A Associação ou Cooperativa na ausência ou irregularidade em qualquer dos documentos do item 2.1, 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 cientificada, através de documento oficial.

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

3. DA PROPOSTA DE PREÇOS – PROJETO DE VENDA (ENVELOPE Nº. 2)

3.1. A proposta deve descrever o produto quanto à caracterização do mesmo e à quantidade a ser fornecida, devendo conter os preços finais dos produtos, incluindo-se todos os custos de fretes, tributos e outros. Deverá constar o valor unitário e total, e moeda corrente nacional, em caso de divergência entre os preços unitário e total prevalecerá o primeiro.

3.2. A proposta não poderá conter rasuras que afetem a idoneidade da proposta em si.

3.3. As propostas deverão ter validade não inferior a 60 (sessenta) dias após a data de abertura.

3.4. O Projeto de Venda (anexo XII), deverá ser nos termos do anexo IV da Resolução FNDE nº. 04/2015.

3.5. Na formulação da proposta a empresa deverá cotar e especificar o preço unitário do produto mais o valor dos insumos (frete, impostos, tributos, logística, etc) que compõe o preço final.

4. CRITÉRIOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR

Só serão aceitas e classificadas as propostas cujo valor seja o Preço de Aquisição, definido neste edital (ANEXO I);

4.1. Para priorização das propostas deverá ser observada a seguinte ordem de desempate:



I – Os fornecedores locais do município;

II – Os fornecedores do território rural;

III – Projetos do Estado;

IV – Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas;

Observação: A comprovação deverá ser feita através da DAP física dos produtores enquadrados nesse critério e declaração com o nome dos produtores e quais produtos fornecerão.

V – Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

VI – Organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

4.2. Em caso de persistir o empate será realizado sorteio com a convocação dos classificados.

4.3. Caso a Entidade Executora – EEx, não obtenha as quantidades de produtos oriundas de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de produtores organizados e constituídos em Grupos Formais – Cooperativas, Associações e Empreendedores Familiares do território rural do Estado, do País, nesta ordem.

5. PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS

5.1. Inicialmente, devem ser observadas as seguintes condições:

5.1.1. Os produtos da agricultura familiar devem atender à legislação sanitária.

5.1.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar é de R\$ 20.000,00 por DAP Familiar/ano/entidade executora.

5.1.3. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos da DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando-se a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares (DAPs Familiares) inscritos na DAP Jurídica x R\$ 20.000,00.

5.1.4. Nos casos de comercialização com os grupos formais, cabe às cooperativas e/ou associações que formarem contratos com a EEx, a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual e total de venda.

5.2. A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios da alimentação escolar para o exercício 2019, elaborados pelas nutricionistas cadastradas junto ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pelo do município de Erechim/RS.

5.3. Os produtos deverão ser entregues nos locais estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação, conforme, ANEXO VI.



5.4. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA). No ANEXO VII encontra-se a legislação de alimentos e no ANEXO VIII encontra-se a legislação consultada para a compra.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar, deverão entregar as amostras (documental e sensorial) indicadas nos **ANEXOS IX, X e XI**, na Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, com sede na Av. Farrapos, nº 603, em data a ser publicada conforme acordado na Ata de Registro de Sessão Pública, para a avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser avaliadas e submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

6.1.1 O resultado da análise documental e sensorial das amostras será publicada em Parecer Técnico a ser emitido após apresentação e análise.

6.2. Caso haja mais de um produtor para o mesmo produto no Projeto de Venda, cadastrado ou associado junto à Cooperativa ou Associação, **deverá ser enviada a amostra de cada um destes produtores devidamente identificados**. Não serão aceitas no decorrer do processo, produtos com outras marcas e/ou fornecedores que não tenham sido aprovados no Parecer Técnico. Em caso de necessidade de troca de produtor, por motivo de força maior, deverá ser devidamente justificado através de abertura de processo administrativo e, após o aval dos gestores, produtos com outras marcas e/ou fornecedores, poderão vir a serem aceitos, desde que passem por novo Parecer Técnico que aprove os mesmos após concordância dos gestores e aval jurídico e técnico que os gestores acharem necessário.

6.3. Serão realizadas duas avaliações:

6.3.1. 1ª) Avaliação da documentação exigida: documentação desatualizada, falsificada, sem procedência inidônea, não entregue ou em desacordo com o solicitado desclassificará o produto para a segunda avaliação. Em caso da necessidade de maiores informações, estas serão solicitadas através de ofício ao fornecedor participante.

6.3.2. 2ª) Avaliação Sensorial: a amostra será avaliada pela equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar, representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e representantes das manipuladoras de alimentos das escolas do Sistema Público Municipal de Ensino de Erechim. Todos serão pesados e fotografados para servirem de registro para comparativo durante a vigência do contrato.

Somente os produtos que forem aprovados nas duas avaliações estarão aptos a comporem os cardápios da alimentação escolar das escolas dos Sistema Público Municipal de Erechim/RS.

6.4. No dia da avaliação das amostras deverá ser entregue cópia da Ficha Técnica apenas para carnes processadas assinada pelo técnico responsável dos produtos de origem animal e juntamente o Laudo de Inspeção das Carnes.



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



6.5. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará automática desclassificação do item e/ou da proposta.

6.6. As amostras serão analisadas pela equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação, que observará, como critério de avaliação, o constante no Anexo I do Edital, complementado pelas descrições do Anexo X e, de acordo com a legislação de alimentos constante no ANEXO VII e publicadas durante todo o processo de compra e vigência do contrato.

6.7. A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado.

6.8. Os produtos para os quais deverão ser apresentadas as amostras constam no ANEXO X deste edital.

7. PERÍODO DE VIGÊNCIA

7.1. As entregas dos produtos deverão ser efetuadas de forma parcelada nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino e Entidades vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, sendo que a Secretaria Municipal de Educação, segundo suas necessidades, e de acordo com a capacidade de armazenamento, fará solicitação das mesmas, que deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas da data de entrega especificada na guia de entrega.

7.1.1. 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 nº8.666/93.

7.2. 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.

7.3. Mensalmente, as informações referentes a todo o processo de aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar serão publicadas em órgão de divulgação oficial ou quadro de avisos de amplo acesso público, pela Secretaria Municipal de Educação.

8. DA CONTRATAÇÃO

8.1. Declarado vencedor, o grupo formal deverá assinar o contrato no prazo de 05 (cinco) dias, após convocação, sob pena de decair o direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei Federal n.º 8.666/93.

8.2. Caso o grupo formal não assine o Contrato no prazo e condições estabelecidas, a Administração poderá convocar os grupos formais 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.



9. DO FORNECIMENTO E PAGAMENTO

9.1. Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, sendo solicitados em parte conforme a necessidade do Município e deverão ser entregues pela contratada diretamente nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino e Entidades vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, descritas conforme relação de endereços constante no Anexo VI, parte integrante deste Edital.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

PRODUTO	QUANTIDADE	PERIODICIDADE
ABOBRINHA	100 kg	Semanal, na safra
AIPIM DESCASCADO E CONGELADO	250 kg	Semanal
ALFACE	3.580 unidades	Semanal
ALHO	190 kg	Mensal
BANANA PRATA	7.500 kg	Semanal
BATATA DOCE	1.600 kg	Semanal
BETERRABA	1.500 kg	Semanal
BRÓCOLIS	1.600 unidades	Semanal, na safra
CAQUI	2.500 kg	Semanal, na safra
CARNE BOVINA DE SEGUNDA SEM OSSO – EM CUBOS	1.500 kg	Semanal
CARNE BOVINA DE SEGUNDA SEM OSSO – CORTE MÚSCULO	350 kg	Semanal
CENOURA	1.800 kg	Semanal
COUVE FLOR	1.600 unidades	Semanal, na safra
CUCA CASEIRA	6.400 unidades	Semanal
ESFIHA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO	2.500 unidades 50 g	Semanal
ESFIHA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE PIZZA	1.500 unidades 50 g	Semanal
IOGURTE DE FRUTAS	3.000 litros	Semanal
LARANJA Variedade Valência	5.000 kg	Semanal, na safra
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	7.300 kg	Semanal
LEITE PASTEURIZADO	4.500 litros	Semanal
LINGUIÇA	2.700 kg	Semanal
MAÇÃ FUJI	3.500 kg	Semanal
MELANCIA	5.000 kg	Semanal, na safra



MORANGA CABOTIÁ	1.500 kg	Semanal
PÃO DE CACHORRO QUENTE	1.800 pct c/10 unid 50g	Semanal
PIMENTÃO VERDE	300 kg	Semanal
SUCO DE UVA	3.400 frascos	Semanal
TEMPERO VERDE	1.200 maços	Semanal
TOMATE	4.500 kg	Semanal

9.1.1. As embalagens dos seguintes produtos, deverão ser recolhidas semanalmente pelo fornecedor no local de entrega: **SUCO DE UVA: caixas e frascos de vidro vazios.**

9.2. 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.

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

9.4. 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.

9.5. A escola ou entidade se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos.

9.6. 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 de 24 (vinte e quatro) a 48 (quarenta e oito) horas. Os produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.

9.7. A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela contratada, bem como obedecer a solicitação através da Guia de Entrega e Recebimento de mercadorias expedida pela Divisão de Alimentação Escolar.

9.8. Se, os servidores responsáveis pela 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.

9.9. 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 autorizado para esta finalidade ou alocado, desde que a documentação seja apresentada no envelope nº 1. Em caso de necessidade de ser alocado veículo



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

refrigerado após a homologação da Chamada Pública, este deverá ser comunicado aos gestores e apresentado o alvará de transporte refrigerado.

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

9.11. 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.

9.12. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, nas datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento, nos horários das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, mediante duas Guias de Recebimento e Entrega ambas 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, sendo que uma via da Guia de Recebimento e Entrega ficará no local e a outra anexada à Planilha de Resumo do período de entrega. No decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário escolar e a vencedora deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.

9.13. 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, mediante duas Guias de Entrega e Recebimento de igual teor, assinadas legivelmente e carimbadas pelo responsável pelo recebimento, sendo que uma via da solicitação ficará no local da entrega e a outra anexada à Planilha de Resumo do período de entrega. Importante lembrar que, no decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nos dias das entregas em virtude do calendário escolar.

9.14. 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, por servidor da Secretaria Municipal da Educação, para a entrega na escola ou entidade.

9.15. 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, entre outros dados (conforme Lei Federal nº8.078/90).

9.16. A contratada deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e, que forem entregues de acordo com o estabelecido no item anterior.

9.17. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas neste edital e aprovadas em Parecer Técnico.

9.18. Não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição do Edital



no que se refere a: composição, registro e embalagem e aprovados em Parecer Técnico.

9.19. 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.

9.20. Os gestores entregarão em reunião posterior a emissão de empenhos e assinatura do contrato, à Contratada, planilhas com os gêneros alimentícios a serem entregues, empenhados por modalidade, com o valor unitário e quantidade destes para controle e emissão de notas fiscais, a fim de evitar o transtorno com o cancelamento de notas fiscais e devolução de mercadorias.

9.21. Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

9.22. 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.

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

9.24. As Guias de Entrega e Recebimento de solicitação assinadas e carimbadas, bem como, a Planilha de resumo, deverão ser entregues e conferidas com as gestoras fiscais semanalmente. Após, entregarão para gestora administrativa para ser solicitada a emissão da nota fiscal e acerto de saldos. Em caso de atraso no envio das notas fiscais e das guias de solicitação assinadas e carimbadas por parte da Contratada, esta não poderá solicitar urgência no pagamento ao Contratante, uma vez que a conferência deve ser semanal. As notas fiscais somente serão enviadas para pagamento após a conferência, por parte dos gestores, do total das quantidades contidas no atesto de recebimento das Guias de Entrega e Recebimento pelas escolas.

9.25. As notas fiscais deverão ser emitidas e entregues **semanalmente**, conforme a entrega dos gêneros alimentícios solicitados, na Secretaria Municipal de Educação, acompanhado da documentação solicitada pelos gestores referente a documentação de habilitação.

9.26. A(s) Guia(s) de Entrega e Recebimento assinada(s) que retornar(em) para o 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.

9.27. 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 Resumo de entrega.

9.28. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data do aceite dos gestores do contrato no verso da nota fiscal, desde que assinado o instrumento contratual. 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 com as notas fiscais.

9.29. Deverá constar em cada nota fiscal a quantidade de volumes (caixas, embalagens, pacotes, unidades) que serão entregues. Nas informações adicionais da nota fiscal, deverá conter informações solicitadas a pedido da Divisão de Alimentação Escolar da SMEd que julgarem necessárias.

9.30. É de total responsabilidade da Contratada, realizar periodicamente o controle de saldo de empenhos com a Divisão de Alimentação Escolar. Deverá também, ao receber as Guias de Entrega e Recebimento e a Planilha de resumo se entrega, verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas e comunicar aos gestores do contrato.

10. RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES

10.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, à pena de suspensão temporária de participação em Chamada Pública e Licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses ou 02 (dois) anos.

10.2. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no Projeto de Venda, ANEXO XI do presente edital, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente para alimentos (ANEXO VII), as especificações técnicas e Parecer Técnico, elaborados pela Equipe Técnica da Divisão de Alimentação Escolar.

10.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública, durante a vigência do contrato;

10.4. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nas escolas municipais e entidades conforme o item 9 e seus subitens.

10.5. Será de responsabilidade exclusiva do Grupo Formal o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.

10.6. Deverá o fornecedor ainda:

a) entregar o objeto licitado conforme especificações deste Edital, Anexos e em consonância com a proposta de preços;

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

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.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A aplicação de penalidades à CONTRATADA reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal 8.666/93.

11.1. Caso a CONTRATADA se recuse a prestar o serviço conforme o contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

a) advertência, por escrito;

b) multa sobre o valor global da contratação;

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.

11.1.1. Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos e normas estipuladas, deverá apresentar justificativa por escrito, antes da ocorrência do evento, ficando a critério do CONTRATANTE a sua aceitação.

11.1.2. Se identificadas irregularidades ou desconformidades, passíveis de saneamento, a CONTRATADA será notificado para, em prazo determinado, proceder às correções necessárias. Se, findo o prazo estabelecido, as irregularidades não forem sanadas, será considerada a inadimplência contratual.

11.1.3. A partir dessa data, considerada a inadimplência contratual, serão aplicadas as sanções de que trata o subitem 11.1.

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

11.1.5. Pela inexecução total da obrigação, o CONTRATANTE rescindir o contrato e poderá aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato.

11.1.6. Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do contrato.

11.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado a sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

11.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada a contratada 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.

11.2. 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.

11.2.1. 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 no forma estabelecida no subitem anterior.

11.3. A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 11.1.

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

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. No ano de 2019, as despesas correrão à conta da seguinte Dotação Orçamentária, constante do Orçamento Anual e, se o contrato abranger outros exercícios, a cada ano será expedida nova Nota de Empenho, com as quantidades e valores referentes àquele exercício, que será empenhada na Dotação Orçamentária correspondente:

11.01.12.306.0010.2061.3.3.90.30.07.00.00
11.01.12.306.0010.2062.3.3.90.30.07.00.00
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
11.01.12.306.0010.2066.3.3.90.30.07.00.00

13. ANEXOS

Constituem anexos e fazem parte integrante deste edital:

Anexo I – Produtos a serem adquiridos, Critérios de Avaliação e Preço de Aquisição.

Anexo II – Declaração de Produção

Anexo III – Declaração de limite individual de venda por agricultor – DAP/ANO

Anexo IV – Declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho



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



Anexo V – Termo de Recebimento da Agricultura Familiar

Anexo VI – Relação de Endereços das Escolas Municipais e Entidades

Anexo VII – Fundamentação Legal Vigente dos Alimentos solicitados

Anexo VIII – Fundamentação Legal da compra

Anexo IX – Modelo de Identificação e Documentação de apresentação de Amostras para o Parecer Técnico

Anexo X - Relação das Amostras Solicitadas

Anexo XI – Ficha Técnica dos Produtos Processados

Anexo XII – Projeto de Venda (conforme o do Anexo IV da Portaria Nº4, de 2 de abril de 2015)

Anexo XIII -Minuta do Contrato

13.1. Informações sobre o edital serão prestadas aos interessados no horário na Divisão de Licitações, sito na Av. Farrapos nº 509, telefone (54) 3522 4443, das 07:30 às 11:30 e das 13:00 às 17:00.

Erechim, 01 de Fevereiro de 2019

ROBERTO DIONÍSIO FABIANI
Secretário Municipal de Administração Interino

VANIR CLARA BERNARDI BOMBARDELLI
Secretária Municipal de Educação

FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI
Gestora Técnica

MARY GEISA MASSARO
Gestora Fiscal e Administrativa

JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações



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



ANEXO I

PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS, CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E PREÇO DE AQUISIÇÃO

PROCESSO Nº 2657/2019

CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2019

Item	Qtd/Uni	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	250,0000 KG	<p>AIPIM DESCASCADO CONGELADO (mandioca). Denominação botânica: Manihot esculenta Crantz, de colheita recente, descascado e congelado. Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) época de colheita; b) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para mandioca fresca ou congelada. Peso líquido: kg</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o aipim (mandioca) próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da polpa descascada; h) não poderá ser</p>		



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



mandioca capaz de produzir ácido cianídrico que é impróprio para o consumo humano; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3
AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Cozimento, 2. aparência e 3. tempo de cozimento. 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.

Valor de Referência: 5,3000

2 4.500,0000 KG TOMATE

Denominação botânica: Lycopersicon esculentum Mill. Variedade Paulista e Italiano. Peso líquido: kg.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:
1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O tomate próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície



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



da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente

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.

Valor de Referência: 5,2000

3	1.600,0000 KG	Batata doce	
		Denominação botânica: Ipomoea batatas (L.) Lam. Espécie vegetal: batata doce amarela, rosa ou branca. Peso líquido: kg	
		1 DESCRIÇÃO: A batata-doce (Ipomoea batatas (L.) Lam.) é uma planta rústica, de ampla adaptação, fácil cultivo, alta tolerância à seca e de baixo custo de produção. Suas raízes são tuberosas e variam de forma, tamanho e coloração, conforme a cultivar e o meio ambiente em que são produzidas. A maior parte das batatas doces comercializadas, apresenta casca (periderme) branca, rosa ou roxa e polpa branca ou creme, embora também sejam comercializadas batatas com casca amarela ou roxa e polpa amarela, salmão ou roxa (como beterrabas). As variedades mais cultivadas no Brasil apresentam-se da seguinte forma: 1) Leucorhiza - Variedades que apresentam tubérculos brancos; 2) Porphyrorhiza - Variedades que apresentam tubérculos vermelhos e 3) Xantorhiza - Variedades que apresentam tubérculos amarelos. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata doce própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com	



tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 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.

Valor de Referência: 3,5000

4	7.500,0000 KG	Banana Variedade Prata Denominação botânica: Musa paradisiaca L. Variedade Prata. Entrega da fruta em cachos firmes, sem frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionadas em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega não danificar a fruta durante o transporte. Peso Líquido: Kg. 1 - DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo "in natura". 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o		
---	---------------	---	--	--



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



consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

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.

Valor de Referência: 4,2200

5	2.500,0000 KG	Caqui chocolate branco Denominação botânica: Diospyrus kaki. Espécie cultivar: Caqui Chocolate Branco. A fruta será solicitada para entrega entre o período de sazonalidade. Peso líquido: kg. 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o caqui próprio para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie 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) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem
---	---------------	---



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



substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 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.

Valor de Referência: 3,2000

6	5.000,0000 KG	Laranja Variedade Valência Denominação botânica: Citrus sinensis (L.) Osbec Variedades: Valência, Pêra, Bahia e Comum (caseira para suco). Entrega da fruta firme, sem frutas machucadas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega para não danificar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por
---	---------------	---



qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

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.

Valor de Referência: 2,0000

7	1.500,0000 KG	Beterraba
		Denominação botânica: Beta vulgaris L. var. conditiva. Peso líquido: kg.
		1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Beterraba própria para o consumo, cuja principal parte comestível é uma raiz tuberosa constituída, internamente, por faixas circulares de tecidos condutores de alimentos alternadas com faixas de tecidos contendo alimento armazenado. Estas são relativamente largas e escuras ou mais coloridas; as de tecidos condutores são mais estreitas e mais claras. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a beterraba própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e



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



mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 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.

Valor de Referência: 3,8000

8 1.800,0000 KG Cenoura

Denominação botânica: *Daucus carota* L.
Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. - 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO A cenoura é uma hortaliça de elevado valor nutritivo, as raízes devem ser firmes e com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 a 20 cm e 3 a 4 cm. Raízes maiores têm menor qualidade pois são mais fibrosas e menos saborosas. A cenoura própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à



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



superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 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.

Valor de Referência: 3,8000

9	4.500,0000 L	Leite Pasteurizado Integral Embalagem: Saco plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1Lt. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula
---	--------------	--



automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.

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; c) agendar visitação às unidades (propriedades) produtoras e local destinado ao tratamento térmico e envase para os responsáveis técnicos inspecionarem.

Valor de Referência: 2,8000

10	7.300,0000	PC	Leite em pó Integral. Instantâneo. Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade	
----	------------	----	---	--



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



específico; b) considera-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: a seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem. Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve apresentar no mínimo 26%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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.

Valor de Referência: 19,8000

11 5.000,0000 KG Melancia

Denominação botânica: Citrus vulgaris.
A fruta será solicitada para entrega entre o período de março e abril. Peso líquido: kg.



1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a melancia própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie 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) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 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.

Valor de Referência: 1,6000

12	1.200,0000 MÇ	Tempero Verde Maço composto de Salsa (<i>Petroselinum crispum</i>) e Cebolinha (<i>Alium psifulosum</i>). ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus
----	---------------	--



nomes comuns.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a salsa e o alecrim próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

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.

Valor de Referência: 2,3000

13	2.700,0000 KG	Linguíça Tipo Toscana produzida a partir de Regulamento Técnico de Qualidade para Linguíças Vigente. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. Peso Líquido: 01kg.		
----	---------------	--	--	--



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



O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1

DESCRIÇÃO: Entende-se por Lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Lingüiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. COMPOSIÇÃO: a)

Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal; b) Ingredientes Opcionais Gordura, Água, Proteína vegetal e/ou animal, Açúcares, Plasma, Aditivos intencionais, Aromas, especiarias e condimentos. c) Acondicionamento: Envoltórios naturais ou Envoltórios artificiais ou Embalagens plásticas ou similares. d) Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limites estabelecido pelo Regulamento Vigente; e) HIGIENE: As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se estar de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados". f) Toda a carne usada na elaboração de Lingüiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA. g) Após ter sido inspecionado a carne para Lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

h) Critérios Macroscópicos/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza; i)

Critérios Microbiológicos: O produto deve



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



obedecer à legislação específica em vigor.
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. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

Valor de Referência: 13,3000

14

300,0000 KG Pimentao Verde

Denominação botânica: Capsicum annum.
Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pimentão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas,



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



Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 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.

Valor de Referência: 7,2000

15	3.580,0000 UN	Alface	
		Denominação botânica: Lactuca sativa. Variedades: Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos,	



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



deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

Valor de Referência: 2,4000

16

190,0000 KG Alho graúdo branco

Denominação botânica: *Allium sativum* L..
Bulbo intacto. O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01kg.

1 - DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o alho próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades e mofo; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar sujo de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa g) não apresentar rachaduras ou cortes anormais; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do



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



contrato: a) informar a procedência b)
realizar análise físico-química,
microbiológica e microscópica.

Valor de Referência: 23,0000

17

1.600,0000 UN Couve-Flor

Denominação botânica: Brassica oleracea L.
Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

1 - DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: A couve-flor é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie Brassica oleracea, assim como o repolho, os brócolos, o romanesco, etc, cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytisas. As couves-flor próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo, g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do



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



contrato: a) informar a procedência b)
realizar análise físico-química,
microbiológica e microscópica.

Valor de Referência: 4,0000

18	1.500,0000 KG	Moranga (abóbora) Denominação botânica: Cucurbita pepo L. var. styriaca Greb . Variedade: abóbora japonesa ou Kabotiá (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). Peso líquido: kg. 1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "beringela", "chuchu", "abobrinha". 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Existem vários formatos, tamanhos e cores de frutos de abóbora, todos com a casca bem grossa e dura. As abóboras mais facilmente encontradas são a abóbora seca (frutos grandes de até 15kg), o tipo Baianinha (frutos pequenos de pescoço e casca rajada) e a abóbora japonesa ou Kabotiá (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). A moranga (abóbora) própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com
----	---------------	---



a legislação sanitária vigente. 3
AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Os frutos devem apresentar-se com a casca sem brilho. Casca com brilho indica que estes foram colhidos muito novos, não amadurecerão totalmente e são de menor qualidade quando comparados aos frutos totalmente maduros. Prefira frutos sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão. Manuseio dos frutos com cuidado. Apesar de parecerem resistentes ao manuseio, os frutos apodrecem mais rapidamente a partir dos pontos onde foram machucados, mesmo que não sejam aparentes. 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.

Valor de Referência: 2,8000

19	1.600,0000 UN	Brócolis Denominação botânica: Brassica oleracea. Deverá ser entregue fresco, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor. Nota fiscal deverá ser em unidade. 1 - DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente por seus nomes comuns. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O brócolis é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie Brassica oleracea, assim como o repolho, a couve-flor, o romanesco, etc, cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytis. Hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar
----	---------------	--



grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

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.

Valor de Referência: 4,0000

20	6.400,0000 UN	Cuca caseira fatiada Embalagem: deve acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação, ao transporte e rotulado. Peso Líquido 500g. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa, caracteriza a cuca. O produto é designado por ""cuca"", ""cuca comum"" ou ""cuca recheada"" quando se tratar do produto comum ou ""cuca"" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: ""cuca de doce de leite"", ""cuca de goiabada"", ""cuca de frutas"". 2 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) a cuca caseira deve ser fabricada com matérias primas de		
----	---------------	--	--	--



primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitada a cuca queimada ou mal cozida; c) ser composto por farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, sal, fermento em pó químico, gordura animal, leite de vaca. Farofa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina ou manteiga ou nata, açúcar e canela em pó; d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: A cuca deve 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. 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: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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."

Valor de Referência: 7,9000

21	3.400,0000 UN	Suco de uva Suco da fruta extraído de grãos de uva são com Denominação botânica: <i>Vitis vinífera L.</i> , sem a adição de açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: garrafão de vidro com capacidade para 1,5 Lt, . 1 DESCRIÇÃO: suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte
----	---------------	---



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



comestível da uva (*Vitis ssp*), através de processo tecnológico adequado.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de uva próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: vinho ou rosado; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) açúcares totais naturais da uva em 20g/100g no máximo; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente

f) o suco de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de uva; g) produção pode ser artesanal, desde que em vinhedo próprios e com adubação a base de pó de rocha.

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.

Valor de Referência: 15,9000

22

100,0000 KG ABOBRINHA ITALIANA

Denominação botânica: Cucurbita pepo.
Também pode ser denominada de Menina-brasileira (*Curubita moschata*).
Pelo Líquido: kg

1- DESCRIÇÃO: Hortaliça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. 2- CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: a abobrinha italiana ou menina-brasileira própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições



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



adequadas para o consumo mediato e imediato; d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 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.

Valor de Referência: 2,6000

23	1.500,0000 KG	Carne bovina de segunda sem osso (paleta sem músculo, acém) picada em cubos de 3 x 3 cm. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso) e informação nutricional; e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. O produto deverá ser rotulado conforme Legislação Vigente. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 02 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes.
----	---------------	--



1 - DESCRIÇÃO: Paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro sem paleta.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o preparo do corte carne bovina também poderá ser Pá que é corte constituído de massas musculares e bases ósseas correspondente obtido da paleta por separação do músculo dianteiro. Deverá ser resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, 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 A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: 1. O SIF; 2. procedência e lote; 3. data de fabricação e validade; 4. nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação conservação da



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



carne.

Valor de Referência: 13,5000

24

350,0000 KG Carne bovina de segunda magra sem osso, corte: músculo.

Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: 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 congelada.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: carne bovina, corte músculo, resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas de gado não inspecionado. A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: 1. O SIF; 2. procedência e lote; 3. data de fabricação e validade; 4. nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características



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



Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelo responsável técnico ou gestor, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação e conservação da carne.

Valor de Referência: 14,5000

25

3.500,0000 KG Maçã

Denominação botânica: Malus domestica Borkh. Espécie cultivares: Fuji. Peso líquido: kg.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a maçã própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie 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) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i)

Características Organolépticas,



Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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.

Valor de Referência: 6,0000

26	3.000,0000 L	Iogurte de frutas	
		Entende-se por iogurte de frutas os leites fermentados adicionados ou não de substâncias obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite ou leite reconstituído, adicionada ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microorganismos específicos e adicionado de produtos não lácteos como: Frutas em pedaços, polpa, suco e outros preparados à base de frutas. Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais. Açúcares e/ou glicídeos (exceto poliálcoois). Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes opcionais não lácteos, só ou combinados (exceto os amidos ou amidos modificados) deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.. Peso Líquido: 01 litro. Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico e resistente a manipulação e rotulado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: entende-se por Iogurte cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias	



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



ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO IOGURTE. 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.

Valor de Referência: 5,6000

27 1.500,0000 UN Esfiha aberta assada com recheio de pizza _____
ESFIHA ABERTA ASSADA COM RECHEIO TIPO PIZZA. Embalagem: deve ser acondicionada em caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g a unidade. 1 DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza.
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Esfiha assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, recheada. A esfiha assada com recheio de queijo, apresuntado, cebola, tomate sem semente e sem pele e orégano próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de



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



conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos;. i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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.

Valor de Referência: 1,7000

28	2.500,0000 UN	Esfiha aberta assada com recheio de frango ESFIHA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO. Embalagem: deve ser acondicionada em caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g a unidade. 1 DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Esfiha assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, recheada. A esfiha assada com recheio de frango próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação;	_____	_____
----	---------------	--	-------	-------



c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos;. i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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.

Valor de Referência: 1,7000

29

1.800,0000 PC

Pão de cachorro quente

Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem com 10 unidades de 50g cada, acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por pão, pão comum ou pão de trigo quando se tratar do produto comum ou pão seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: pão de leite, pão de centeio, pão francês.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:

Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira



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



qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve 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. 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: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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.

Valor de Referência: 7,5000

Observação:

Na formulação da proposta a empresa deverá cotar e especificar o preço unitário do produto mais o valor dos insumos (frete, impostos, tributos, logística, etc) que compõe o preço final.

ROBERTO DIONÍSIO FABIANI
Secretário Municipal de Administração Interino

VANIR CLARA BERNARDI BOMBARDELLI
Secretária Municipal de Educação



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



FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI
Gestora Técnica

JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações



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



ANEXO II
(MODELO)

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 01/2019)

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 20____.

(local e data)

(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)



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



ANEXO III

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA POR AGRICULTOR – DAP/ANO

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 01/2019)

A (preencher com o nome/razão social da cooperativa/associação), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, nº____, Complemento____, Bairro____, CEP____, no município de _____, UF, neste ato representada por seu representante legal, Sr (a)_____, (nacionalidade), portador (a) do Registro Geral nº _____, inscrito (a) no CPF sob nº _____, residente na _____, nº____, Complemento____, Bairro____, CEP____, no município de _____, UF, **DECLARA**, que se responsabiliza pelo cumprimento da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26/2013, do Ministério da Educação, que limita o valor individual de venda do Agricultor Familiar em no máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP Física/Ano/Entidade Executora.

_____, ____ de _____ de 20____.

(local e data)

(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)



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



ANEXO IV

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

(Referência: CHAMADA PÚBLICA EDITAL Nº 01/2019)

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 _____, interessada em participar do procedimento de credenciamento estabelecido no Edital de Chamada Pública 01/2019, 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 20__.

(local e data)

(nome e assinatura do representante legal)

(carimbo com CNPJ)



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



ANEXO V

COMPROVANTE DE ENTREGA AGRICULTURA FAMILIAR



PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 Av. Farrapos, nº 603 – Centro
 Fone: (54) 3522-3504
 99700-112 – Erechim/RS



TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

Atesto que Prefeitura Municipal de Erechim, CNPJ 87.613.477/0001-20, representada por Luiz Francisco Schmidt, CPF nº 162.553.050-15, recebeu em ___/___/2019, do fornecedor Cooperativa _____ os produtos abaixo relacionados:

Produto	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
Total				R\$ 0,00

Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ 0,00 (Discriminação do valor por extenso). Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceito por esta instituição, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado por Parecer Técnico e pelo CAE.

Erechim, ____ de _____ de 2019.

 (nome e assinatura digitalizada do representante legal da EE)

 (nome e assinatura do representante legal da Cooperativa/Associação)

Nº NF	
Nº NE	



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



ANEXO VI

LOCAIS DE ENTREGA

RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DISPENSA DE LICITATAÇÃO – CHAMADA PÚBLICA

1) ESCOLAS DO SISTEMA MUNICIPAL DE ENSINO DE ERECHIM, 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 273	São Vicente de Paula
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 Antônio Zuchi, nº 28	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 Santa Marta	Rua Geraldino Rufino Pinheiro, nº 20	Progresso
EMEI. Dr. Ruther Alberto Von Mühlen	Rua Vinte de Setembro, nº 183	Espírito Santo
EMEI. Dr. Ruther Alberto V. Mühlen – Anexo E.E. Ir. Roberto Teódulo	Rua José Oscar Salazar, nº 1715	Três Vendas
EMEI. Dra ^a Vera Beatriz Sass	Rua Assunta Dal Ponte Fuzinatto, 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
EMEI Lucas Vezaro	Rua Carlos Demoliner, nº 750	Linho
EMEI. São Cristóvão	Rua Dr. José Bisognin, nº 401	São Cristóvão
EMEI. São Cristóvão – Anexo Associação Assistencial 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.



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



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 do 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.



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



ANEXO VII

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL VIGENTE DOS ALIMENTOS SOLICITADOS

PRODUTOS	LEGISLAÇÃO
AÇÚCARES E PRODUTOS 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 BOVINO	Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA
CARNE SUÍNA	Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA
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
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.



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



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: Dispensa de Licitação (Chamada Pública) – Compra __/20__ 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



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



- 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 dispõem 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 – Alterar 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



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



- 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.



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



ANEXO IX

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 ALIMENTÍCOS PARA O PARECER TÉCNICO DA CHAMADA PÚBLICA ___/20___
PROCESSO Nº 20___/_____

Município: Erechim/RS

Secretaria: Secretaria Municipal de Educação

A/C:

- Mary Geisa Massaro – Gestora Fiscal e Administrativa
- Fabíola Gonçalves Pinotti – Gestora Técnica

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

Nº DO ITEM:

DESCRIÇÃO DO ITEM:

QUANTIDADE SOLICITADA PARA AMOSTRA:

VALOR DA PROPOSTA:

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:



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



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 X

AMOSTRAS DE PRODUTOS

Solicitamos amostras dos gêneros alimentícios referentes às Solicitações de Despesas Nº 455/19 enviada para aquisição através de Chamada Pública.

Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Documentação de Apresentação de Amostras (**Anexo IX**). **Amostras entregues sem esta documentação não serão aceitas.**

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

As amostras serão entregues por grupos, conforme abaixo relacionados, em datas a serem acordadas na Ata de Registro de Sessão Pública, devido ao espaço de armazenamento dos mesmos na Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Erechim/RS.

Serão realizadas duas avaliações:

1ª) Avaliação da documentação exigida: documentação desatualizada, falsificada, sem procedência inidônea, não entregue ou em desacordo com o solicitado, desclassificará o produto para a segunda avaliação. Em caso da necessidade de maiores informações, estas serão solicitadas através de ofício ao fornecedor participante.

2ª) Avaliação Sensorial: a amostra será avaliada pela equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar e representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e representantes das manipuladoras de alimentos das escolas do Sistema Público Municipal de Ensino de Erechim. Todos serão pesados e fotografados para servirem de registro para comparativo durante a vigência do contrato.

Somente os produtos que forem aprovados nas duas avaliações estarão aptos a comporem os cardápios da alimentação escolar das escolas dos Sistema Público Municipal de Erechim/RS.

Informamos que, caso haja mais de um produtor para o mesmo produto no Projeto de Venda, cadastrado ou associado junto à Cooperativa ou Associação, **deverá ser enviada a amostra de cada um destes produtores devidamente identificados**. Não serão aceitas no decorrer do processo, produtos com outras marcas e/ou fornecedores que não tenham sido aprovados no Parecer Técnico. Em caso de necessidade de troca de produtor, por motivo de força maior, deverá ser devidamente justificado através de abertura de processo administrativo e, após o aval dos gestores, produtos com outras marcas e/ou fornecedores, poderão vir a serem aceitos, desde que passem por novo Parecer Técnico que aprove os mesmos após concordância dos gestores e aval jurídico e técnico que os gestores acharem necessário.

Serão solicitadas as seguintes amostras acompanhadas dos seguintes documentos para cada amostra:



GRUPO 1 – FRUTAS		
1 – CARACTERIZAÇÃO: Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação, uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Demais critérios de avaliação conforme solicitado no Edital		
2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: 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.		
PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Banana prata	01 kg	Nome produtor(es)
Caqui	01 kg	Data colheira
Laranja Valência	01 kg	DAP Produtor(es)
Melancia	01 Und pequena	
Maçã, variedade Fuji	01 kg	
GRUPO 2 – LEGUMES, TUBÉRCULOS E HORTALIÇAS		
1 – CARACTERIZAÇÃO: Legumes, tubérculos e hortaliças de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação, uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Demais critérios de avaliação conforme solicitado no Edital		
2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: 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.		
PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Abobrinha	01 kg	Nome produtor(es)
Alface	01 unidade	Data colheira
Aipim Descascado	01 kg	DAP Produtor(es)
Alho	01 kg	
Batata doce	01 kg	
Beterraba	01 kg	
Brócolis com folhas	01 unidade	
Cenoura	01 kg	
Couve flor com folhas	01 unidade	
Moranga cabotia	01 unidade	
Pimentão	01 kg	
Tempero verde	01 maço	
Tomate	01 kg	



GRUPO 3 – SUCO DE FRUTAS

1 – CARACTERIZAÇÃO: Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mostro simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica de até 0,5%Vol. A designação “integral” será privativa do suco de uva sem adição e açúcares e na sua concentração natural. Devem ser produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Não será permitida a mistura de frutas. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital.

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação “Suco integral de uva”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes **permitidos na legislação, entre eles, os conservantes**, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Os frascos vazios utilizados para acondicionar o suco **deverão ser recolhidas pelo fornecedor**, após acordo de datas com a Equipe da Divisão de Alimentação Escolar.

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.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Suco integral de uva	01 frasco de 1,5 Lt por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Ficha técnica do produto e com descrição de processamento atualizada com assinatura e carimbo do responsável técnico Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado Registro Sanitário atualizado

GRUPO 4 – CARNES

1 – CARACTERIZAÇÃO: As carnes devem ser produzidas dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e legislação vigente. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. **Devem ser entregues congeladas a uma temperatura de - 12°C a - 18 °C.**

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Deverá ser embalada em pacote de polietileno atóxico, transparente, higienicamente adequado e destinado a este fim e devidamente vedado, contendo: Rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação do tipo de carne embalada, data de fabricação, data de validade, lote, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter orientações sobre o processo de descongelamento do produto, bem como condições e temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Não serão aceitas embalagens com peso acima do solicitado em Edital, ou seja, pacotes de 01 e 02 kg.

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.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Linguiça	01 embalagem padronizada com 01 kg por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Ficha técnica do produto e com descrição de processamento atualizada com assinatura e carimbo do responsável técnico
Carne bovina de segunda magra sem osso, corte cubos	01 embalagem padronizada com 01 kg por produtor/marca	Rótulo



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



Carne bovina de segunda magra sem osso, corte músculo	Carne bovina de segunda magra sem osso, corte cubos	Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento e congelamento atualizado Alvará transporte refrigerado atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado Registro Sanitário do produto atualizado
---	---	--

GRUPO 5 – LEITE E DERIVADOS (Iogurte de frutas e Leite Pasteurizado)

1 – CARACTERIZAÇÃO: O leite (in natura e pasteurizado), o leite em pó e o Iogurte de frutas, deverão ser fabricados dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e legislação vigente. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Deverá ser embalada em pacote de polietileno atóxico, virgem, adequado e destinado a este fim e devidamente vedado (hermeticamente), rotulado, de acordo com a legislação vigente, e deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência, lote, registro sanitário do produto, informação nutricional. Deverá conter orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

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.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Iogurte de frutas	01 litro DE CADA SABOR por produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es)
Leite em pó integral instantâneo	01 pacote de 01 kg por marca	Ficha técnica do produto e com descrição de processamento atualizada com assinatura e carimbo do responsável técnico Rótulo
Leite Pasteurizado	01 litro de cada produtor/marca	Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento atualizado Alvará transporte refrigerado atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado Registro Sanitário do produto atualizado

GRUPO 6 – PANIFICADOS (Esfíha aberta)

1 – CARACTERIZAÇÃO: as esfíhas abertas assada de pizza e frango, deverão ser frescas, fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação, legislação vigente. Deverão ser fabricados a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas mal cozidos, queimados, de caracteres sensoriais anormais. Poderão conter as seguintes coberturas: 1) molho caseiro de tomate (cebola, alho, tomate, óleo de soja, extrato tomate ou colorífico, sal, orégano, pimentão e louro), frango cozido e temperado desfiado, queijo ralado; 2) molho caseiro de tomate (cebola, alho, tomate, óleo de soja, extrato tomate ou colorífico, sal, orégano, pimentão e louro), apresuntado ralado, queijo ralado;

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento indicada pelo fabricante. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

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.



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



PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Esfiha aberta de frango	10 unidades de 50 g cada	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es)
Esfiha aberta de pizza	10 unidades de 50 g cada	Ficha técnica do produto e com descrição de processamento atualizada com assinatura e carimbo do responsável técnico Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado

GRUPO 7 – PANIFICADOS (Pão de cachorro quente e Cuca caseira sem leite)

1 – CARACTERIZAÇÃO: o pão de cachorro (podendo conter a adição de leite e derivados na composição) e a cuca caseira (sem a adição de leite e derivados na composição), deverão ser frescos, fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação, legislação vigente. Estes, deverão ser fabricados a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas os produtos mal cozidos, queimados, de caracteres sensoriais anormais. Não será permitido o uso de aditivos naturais e artificiais.

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento indicada pelo fabricante. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local da entrega informado pela Equipe da Divisão de Alimentação para que dê destino correto de descarte.

PRODUTO	QUANTIDADE	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Pão de Cachorro quente (podendo conter a adição de leite e derivados na composição)	01 pacote com 10 unidades de 50 g cada, de cada produtor/marca	Nome do produtor(es) DAP(s) Produtor(es) Ficha técnica do produto e com descrição de processamento atualizada com assinatura e carimbo do responsável técnico
Cuca caseira (sem a adição de leite e derivados na composição)	01 unidade de 500 g cada de cada produtor/marca	Rótulo Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização atualizado Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento atualizado Certificado de Boas Práticas de Fabricação atualizado



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



ANEXO XI

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)										



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



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 (discrição): (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.