

## TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO ELETRÔNICO \_\_\_\_/2024

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO

Número: \_\_\_\_/2024

Processo: \_\_\_\_/20\_\_

O Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, torna público aos interessados que, de acordo com a Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e suas alterações, encontra-se aberta a licitação sob a modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, e que, em \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_ às \_\_\_\_h, na Comissão Permanente de Licitações, situada na Avenida Farrapos, nº 509, Bairro Centro, junto ao Almoxarifado Central da Prefeitura, receberá propostas e documentação através de Pregoeiro(a) nomeado(a) pela Portaria nº 1839/2023.

## 1. OBJETO

A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, para o sistema Municipal de ensino, através da secretaria Municipal de Educação, com recursos transferência do Salário Educação, conforme descrito e especificado neste edital e demais anexos:

AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ANO LETIVO DE 2024 – TOTAL DE GÊNEROS – PREGÃO ELETRÔNICO 2024 – RECURSO SALÁRIO EDUCAÇÃO, LIVRE E PNAE							
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ITEM	CÓDIGO COMPRA	UNIDADE SAÍDA
1	100	Emb 20 g	ALECRIM	R\$ 3,49	R\$ 349,00	70254	Embalagem de 20 g
2	150	kg	AVEIA EM FLOCOS FINOS	R\$ 16,98	R\$ 2.547,00	70048	Grama
3	250	Emb 100 g	CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS	R\$ 6,99	R\$ 1.747,50	76394	Embalagem de 100 g
4	100	Embalagem de 05 kg	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	R\$ 15,75	R\$ 1.575,00	70051	Grama
5	50	Embalagem de 12 g	GELATINA DIET	R\$ 4,99	R\$ 249,50	70294	Embalagem de 12 g
6	300	Bandeja de 360g c/ 4 und	IOGURTE S/ LACTOSE S/AÇÚCAR	R\$ 8,59	R\$ 2.577,00	70095	Bandeja de 360g c/ 4 und
7	250	Emb 01 lt UHT	LEITE DE SOJA ZERO AÇÚCAR	R\$ 9,39	R\$ 2.347,50	70299	Embalagem de 01 lt
8	50	Embalagem de 400 g	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO	R\$ 15,59	R\$ 779,50	70097	Embalagem de 400 g
9	800	lata de 800 g	LEITE FÓRMULA INFANTIL A PARTIR DE 6 MESES	R\$ 72,00	R\$ 57.600,00	71523	Lata de 800 g
10	200	Emb 100 g	LOURO	R\$ 8,59	R\$ 1.718,00	76395	Embalagem de 100 g
11	100	Emb 500 g	MASSA INTEGRAL SEM OVOS PARAFUSO	R\$ 5,69	R\$ 569,00	70061	Embalagem de 500 g
12	500	Unidade de 150 a 200g	IOGURTE DE SOJA: 1 DESCRIÇÃO: entende-se por iogurte de soja, o produto 100% vegetal, sem lactose, sem proteína do leite, e sem colesterol destinado ao consumo de indivíduos com APLV, proteína presente no leite de vaca. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 150 a 200 g. 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.	R\$ 2,25	R\$ 1.125,00	NOVO	Unidade de 150 a 200g
				R\$ 73.184,00			

## 2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do Salário Educação União, Recurso Livre e Recurso Vinculado ao âmbito do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## 3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR



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

### 3.1 ENVELOPE Nº 001 – DOCUMENTAÇÃO

Ao Município de Erechim

Divisão de Licitações

Pregão Eletrônico Nº \_\_\_\_/202\_\_

Abertura: data e hora da abertura da licitação

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

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

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

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

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

Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal. Deve ser atendida a Portaria SES nº 749/2019.

**Obs.: A obrigatoriedade desse documento é apenas para aquelas licitantes que manipulam os produtos de origem animal, como açougues e/ou fiambrias.**

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

### 4. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- a) entregar os produtos licitados conforme especificações deste Edital, Anexo I e em consonância com a proposta de preços;
- b) manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- c) providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo Contratante;
- d) arcar com eventuais prejuízos causados ao contratante e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;
- e) aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;
- f) arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da Contratada.

### 5. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverá (ão) entregar as amostras indicadas conforme Anexo I na Avenida Farrapos nº 603, sede da SME, até o dia definido e publicado em Ata. A avaliação e seleção dos produtos adquiridos deverão ser submetidos a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em, no máximo, 20 dias corridos após o prazo da apresentação das amostras.

Para consultar os itens cotados, cuja marca e produtores já constam como aprovados no Banco de Amostras do Município acessar o link: [https://docs.google.com/spreadsheets/d/1BnOQG8YDua\\_vDhyYJcyUNXbgQ6voS5g\\_KYXzEikTigl/edit?usp=drive\\_link](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1BnOQG8YDua_vDhyYJcyUNXbgQ6voS5g_KYXzEikTigl/edit?usp=drive_link), para estes fica dispensada a apresentação de amostra. Devendo apenas ser enviado um e-mail ([alimentacao.escolar@erechim.rs.gov.br](mailto:alimentacao.escolar@erechim.rs.gov.br)) ou ofício formalizando a informação do produto/marca que será entregue.

As avaliações Documental e Sensorial, acontecerão no mesmo período, ou seja, os documentos e amostras dos produtos devem ser entregues juntos.

**Avaliação Documental:** documentação desatualizada, falsificada, sem procedência idônea, não entregue ou em desacordo com o solicitado, já desclassificará o produto.

**Avaliação Sensorial:** a amostra será avaliada pela equipe de nutrição da Secretaria Municipal de Educação. Todos os itens serão fotografados, pesados e passarão por avaliação sensorial (submetidos à cocção, preparo conforme indicações do fabricante, avaliação do rendimento, da apresentação e degustação) a fim de servirem como registro comparativo durante a vigência do contrato.

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

Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

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

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

O Banco de Amostras e documentações pertinentes estarão arquivados e disponíveis para consulta junto à Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

**A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo implicará automática desclassificação do item e/ou da proposta.**

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

Segue as descrições complementares e subdivididas por grupos, bem como as amostras que serão solicitadas:

#### GRUPO 1 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

**DEFINIÇÃO:** cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio e aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação.

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

##### GERAIS:

- a) Serem de colheita recente;
- b) Serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;
- d) Estarem livres de enfermidades;
- e) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- f) Devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e mofo;
- g) Não será permitida a mistura de classe e tipo para canjica, arroz (branco polido, parboilizado e integral);
- h) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Registro sanitário;
  - 3) Procedência, lote;
  - 4) Data de fabricação e validade;
  - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 6) Quantidade (peso líquido);
  - 7) Informação nutricional;
  - 8) Lista de ingredientes;
  - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

##### ESPECÍFICOS:

##### ESPECÍFICOS:

- a) As farinhas de trigo, são classificadas de acordo com suas características:
  - Farinha de trigo integral, pó marrom, deve ser obtida a partir do cereal limpo;
  - Farinha de trigo especial ou de primeira, pó fino branco de cor ligeiramente cinza, deve ser obtida a partir do cereal limpo e desgerminado;
- b) As farinhas de trigo e milho, devem estar adequadas à RDC nº 155/2017.
- c) As massas alimentícias:
  - Com ovos só poderão ser aceitas com a designação "massa com ovos", não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes



**GRUPO 1 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS**

artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico;

- As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas;

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

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

1) Ficha técnica do produto

2) Rótulo

**OBSERVAÇÕES:**

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

**GRUPO 1 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS**

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
AVEIA EM FLOCOS FINOS	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	01 embalagem original do fabricante. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 01 ou 05 kg), desde que atenda as exigências do edital.
MASSA INTEGRAL SEM OVOS PARAFUSO	1 embalagem de 500 g, na embalagem original do fabricante

**GRUPO 2 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS**

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

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

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

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

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

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

a) O leite e seus derivados, considerados próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes animais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- 1) Serem frescos, com aroma, cor e sabor próprio;
  - 2) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da embalagem;
  - 3) Estarem isentas de aroma e sabor estranhos.
  - 4) Serão avaliados conforme os critérios do regulamento técnico de identidade e qualidade de cada produto.
  - 5) Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.
- b) Deverão estar embalados na embalagem original do fabricante, adequadas e destinadas para tal finalidade, devidamente vedados (hermeticamente). Rotulados de acordo com a legislação vigente.;

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

d) Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento;

e) O rótulo dos produtos deve conter as seguintes informações:

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;



**GRUPO 2 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS**

8) Lista de ingredientes;

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

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:**

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

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

1) Procedência

2) Ficha técnica do produto

**OBSERVAÇÕES:**

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

**GRUPO 2 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS**

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO – 400 g	01 embalagem de 400 g, na embalagem original do fabricante.
LEITE – FÓRMULA INFANTIL	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 400 g, 800 g), desde que atenda as exigências do edital, na embalagem original do fabricante
IOGURTE SEM LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	01 Bandeja de 360 g com 04 unidades de 90 g, na embalagem original do fabricante.

**GRUPO 3 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS**

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

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

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

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

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

a) Ser de colheita recente;

b) Ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;

c) Produtos frescos ou desidratados devem ser oriundos de plantas ou ervas aromáticas próprias para o consumo, procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos;

d) Estar livre de enfermidades;

e) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;

f) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofo;

g) A embalagem original do fabricante deverá conter externamente informações que indiquem:

1) Denominação do produto;

**GRUPO 3 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS**

- 2) Procedência, lote;
  - 3) Data de fabricação e validade;
  - 4) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 5) Quantidade (peso);
  - 6) Informações nutricionais, quando houver;
  - 7) Ingredientes.
- h) Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor;
- i) Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação;
- j) Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação.

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:**

- a) O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranha à sua composição normal. Deve apresentar aspecto pó fino, cor alaranjada, cheiro próprio, sabor próprio conforme legislação específica.
- b) As espécies vegetais utilizadas para chás, não podem ser artificialmente coloridas e/ou previamente esgotadas no todo ou em parte, exceto no descafeinado.
- 1) Os chás devem ser produzidos, manipulados, processados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação.
- 2) É proibida a exposição à venda e a comercialização, ao consumidor final, do produto a granel. Os chás só poderão ser vendidos pré-embalados, não sendo permitida a venda a granel ou fracionada.
- 3) Quanto à rotulagem dos chás:
- Atender a legislação específica em vigor, devendo constar ainda:
  - Quando o produto for descafeinado, essa indicação deverá estar presente no painel frontal da rotulagem.
  - Informados por ordem decrescente das quantidades empregadas, de forma clara e legível na lista de ingredientes.
  - A instrução de preparo de forma clara e legível.

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

- 1) Rótulo, quando houver.
- 2) Ficha técnica do produto.

**OBSERVAÇÕES:**

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

**GRUPO 3 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS**

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
ALECRIM	01 embalagem de 20 g, na embalagem original do fabricante.
CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS	01 embalagem de 100 g, na embalagem original do fabricante
LOURO	01 embalagem de 100 g, na embalagem original do fabricante.

**GRUPO 4 – OUTROS**

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

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



**GRUPO 4 – OUTROS****GERAIS:**

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

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:**

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

**DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS PRODUTOS:**

- 1) Rótulo
- 2) Ficha técnica do produto

**OBSERVAÇÕES:**

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

**5 – OUTROS**

PRODUTOS	
GELATINA DIET	01 embalagem de 12 g, na embalagem original do fabricante
IOGURTE DE SOJA	01 embalagem de 150 – 200 g, na embalagem original do fabricante
LEITE DE SOJA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, sabor original, ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES:	01 Litro UHT, na embalagem original do fabricante.

**7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada (12 meses aproximadamente), sendo solicitados em parte, conforme a necessidade para atendimento dos cardápios estipulados para as escolas do Sistema Público Municipal de Ensino, seus anexos e Entidades vinculadas ao PNAE.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada diretamente nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino vinculadas ao PNAE, conforme a relação de endereço:

ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO
Coordenação de Alimentação Escolar	Av. Farrapos, nº 603	Centro
EMEI Barão do Rio Branco	Av. Sete de Setembro, 44	Centro
EMEI Bôrtolo Balvedi	Rua Bortolo Balvedi, nº 1388	São Caetano
EMEF Cristo Rei – CAIC	Rua São Martinho, nº 351	Cristo Rei
EMEI Copas Verdes	Rua Ermínio Deconto, nº 335	Copas Verdes
EMEF Caras Pintadas	Rua Frederico Ozanan, nº 210	São Vicente de Paulo
EMEI Dom João Aloísio Hoffmann	Rua Santa Bárbara, nº 28	Progresso
EMEI Dom João Aloísio Hoffmann – Anexo Obra Stª Marta (entregar sempre pela manhã)	Rua Geraldino Rufino Pinheiro, nº 20	Progresso
EMEF Dom Pedro II	Rua Francisco Bussata, nº 121	Progresso
EMEI Dr. Ruther Alberto Von Mühlen	Rua Vinte de Setembro, nº183	Espírito Santo
EMEI Dr. Ruther A. V. Mühlen – E.E. Ir Roberto Teódulo	Rua José Oscar Salazar, nº 1715	Três Vendas
EMEI Drª Vera Beatriz Sass	Rua Assunta Dal Ponte Fuzinato, nº 200	Paio 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 Maria Clara	Rua Victório Fracaró, 814	Maria Clara
EMEF Luiz Badalotti	Rua Fulgêncio M. Coffy, nº 680	Atlântico
EMEF Othelo Rosa	Rua Belo Cardoso, nº 1446	Presidente Vargas
EMEF Paio Grande	Rua Sueli Maria Girardello, nº 205	Paio Grande
EMEI São Cristóvão	Rua José Bisognin, nº 401	São Cristóvão
EMEI São Cristóvão – Anexo CECRIS 1	Rua Maria Agnes Graber, nº 94	São Cristóvão
EMEI São Cristóvão – Anexo Associação Assist. Madre Alix	Rua Dorvalino Moisés Dalla Rosa, nº 90	Vitória II
E.E.E. Branca de Neve – A.P.A.E.	Rua Otto Eduardo Müller, nº 34	Boa Vista
Centro Educacional de Jovens e Adultos – CEJA	Rua Júlio Trombini, nº 604	Três Vendas
C.E.J.A – Obra Santa Marta	Rua Geraldino R. Pinheiro, nº 20	Progresso
EMEI Irmã Consolata – Anexo Roque Gonzales - Distrito de Capoeirê	Distrito de Capoeirê	Capoeirê

Os alimentos deverão ser entregues semanalmente (de 1 a 2 vezes na semana) dependendo do espaço disponível no estoque das Unidades Escolares.

A contratada deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados neste Edital, que atendam aos padrões exigidos pelo Mercado. Em caso de fracionamento do item (produto) pela contratada, não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição, no que se refere a composição, embalagem e rotulagem aprovados em Parecer Técnico.

Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, prazo de validade (**alimentos embalados deverão apresentar 75% no momento da entrega**), entre outros dados, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, entre outros dados (Biblioteca Virtual de Alimentos da ANVISA).

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Educação, através da Coordenação de Alimentação Escolar.

Os produtos solicitados, suas quantidades, marcas aprovadas e a data de entrega, deverão ser observadas, pela contratada após o recebimento da Planilha de Pedido. Caso a contratada observar algum evento que a impeça de realizar a entrega, ao receber a Planilha, deverá comunicar a mesma para os ajustes necessários com antecedência, não podendo ocorrer no dia da entrega.

Em caso de urgência, poderão ser retiradas pelos servidores da Coordenação de Alimentação Escolar, mercadorias junto à contratada, mediante contato de disponibilidade do produto e acordo com o fornecedor. O(s) produto(s) será(ão) retirado(s) com Guias de Entrega e Recebimento



autorizadas e assinadas pela(s) Gestora(s) do contrato ou por Servidor da Secretaria Municipal da Educação autorizado pela(s) Gestora(s), para a entrega na Escola ou Entidade.

O responsável pelo recebimento na Unidade Escolar ou Entidade se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos; e ao direito de não receber os itens, caso não estejam de acordo com o solicitado, como danificados ou avariados, devendo estes, serem substituídos sem prejuízo para o Município, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios). Caso não haja mais a necessidade, a entrega poderá ser cancelada e o pagamento destes itens não será efetuado.

Caso as Gestoras e/ou Responsáveis Técnicos da Coordenação 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 a este serviço.

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado. O carro de transporte deverá estar limpo e em condições adequadas, bem como caixas plásticas de acondicionamento.

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

- CONGELADOS:  $-18^{\circ}\text{C}$  com tolerância até  $-12^{\circ}\text{C}$ ;
- RESFRIADOS:  $6^{\circ}\text{C}$  a  $10^{\circ}\text{C}$ , conforme especificação do fabricante;
- REFRIGERADOS: até  $6^{\circ}\text{C}$  com tolerância até  $7^{\circ}\text{C}$ .

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 Coordenação de Alimentação, para que dê destino correto de descarte e reposição do mesmo, no prazo de 24 h, ou conforme solicitação, caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios).

Caberá à contratada o descarregamento das mercadorias no momento das entregas, devendo esta possuir pessoal disponível e uniformizado, com identificação da empresa, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues respeitando os horários de funcionamento dos locais de entrega e as datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento. Os horários de entrega são: das 7h às 11h e das 13h às 16h.

As entregas ocorrerão mediante a apresentação das Guias de Entrega e Recebimento, em duas vias de igual teor. Ambas deverão ser assinadas legivelmente. Carimbada e assinada por responsável designado pela Escola após a entrega e conferência.

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

As Guias de Entrega e de Recebimento assinadas e carimbadas, bem como a Planilha de resumo, deverão ser entregues semanalmente. Após a conferência pela Coordenação da Alimentação Escolar será solicitada a emissão da Nota Fiscal e confeccionado o Termo de Recebimento da Agricultura Familiar pela Coordenação da Alimentação Escolar, bem como, a realização do acerto de saldos a entregar. Em caso de atraso no envio das Notas Fiscais e das Guias de Entrega e Recebimento assinadas e carimbadas por parte da CONTRATADA, esta não poderá solicitar urgência no pagamento ao CONTRATANTE, uma vez que a conferência deve ser semanal.

A contratada deve orientar seus funcionários para que mantenham as Guias de Entrega e Recebimento limpas, sem rasuras e/ou amassadas por se tratar de um documento de controle fiscal.

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

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

A entrega será de acordo com a sazonalidade informada no Mapeamento da Agricultura Familiar entregue pelas cooperativas.

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

Em caso de ocorrer, durante o ano letivo, regime de recesso escolar e suspensão das atividades escolares, em virtude a situações diversas, serão adotadas as medidas determinadas em legislação pertinente ao ocorrido.

## 8 PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 15 dias após o recebimento e atesto das gestoras contratuais, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

Mensalmente, ou quando necessário, serão solicitadas as documentações de habilitação autorizadas para a liberação do pagamento das Notas Fiscais.

## 9 DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal, tais como:

I - Alvará de Localização em nome da proponente fornecido pelo Município em que está situada, em vigor.

II - Alvará de Licença Sanitária, ou documento correspondente, em nome da proponente, emitido pelo órgão sanitário competente (Estadual o Municipal) para comercializar e vender alimentos e/ou bebidas.

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

III - Declaração de disponibilidade de veículo apropriado para o transporte de alimentos.

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

9.2 As gestoras se reservam ao direito de fazer visita técnica ao local de produção / distribuição / agroindústria. Devendo estes, estar disponíveis para tal.

9.4 Gestoras do contrato:


### ADMINISTRATIVA

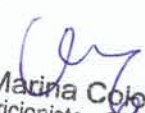
- Giana Roberta Festugatto

### TÉCNICAS

- Aline Cláudia Chimento
- Marina Colombo
- Raieli Segalla
- Valéria da Silva Ciotti

  
Raieli Segalla  
Nutricionista CRN212188  
Divisão de Alimentação Escolar  
Prefeitura Municipal de Erechim-RS  
Portaria 030/2014

  
Aline Cláudia Chimento  
Nutricionista CRN2 11347D  
Divisão de alimentação Escolar  
Prefeitura Municipal de Erechim-RS  
Portaria nº 165/2013

  
Marina Colombo  
Nutricionista - CRN/2 9096  
Div. de Alimentação Escolar  
Portaria 375/2013

  
Valéria da Silva Ciotti  
Nutricionista CRN 7601D  
Div. De Alimentação Escolar



## ANEXO I

## DOCUMENTAÇÃO DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

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

Deve ser entregue em PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA.

RELAÇÃO DE AMOSTRAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PARECER TÉCNICO DO PREGÃO ELETRÔNICO \_\_\_\_/2024

PROCESSO Nº \_\_\_\_/2024

**Município:** Erechim/RS

**Secretaria:** Secretaria Municipal de Educação

**A/C:** Marina Colombo, Raieli Segalla, Aline Cláudia Chimento e Valéria da Silva Ciotti– Gestoras Técnicas

Abaixo relacionado, encontra-se a relação de itens vencidos por esta Empresa, bem como seu(s) fornecedor(es) conforme apresentado na proposta de preço no envelope Nº XXXX.

**Nº DO ITEM:**

**DESCRIÇÃO DO ITEM NO EDITAL:**

**QUANTIDADE SOLICITADA PARA AMOSTRA:**

**EMPRESA:**

**DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA:**

- ☐ Ficha técnica completa e com descrição de processamento
- ☐ Rótulo
- ☐ Registro do produto de origem animal (S.I.F., R.I.I.S.P.O.A., S.I.M.)
- ☐ Registro MAPA (D.I.P.O.A)
- ☐ 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

(Observar: Anexar a esta, os documentos solicitados)

Local e data

Assinatura do Representante Legal  
Carimbo com CNPJ