



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

## EDITAL DE LICITAÇÃO

**PROCESSO Nº 1850/2024**

**MODALIDADE: Pregão Eletrônico (Lei 14.133) Nº 5/2024**

**TIPO: MENOR PREÇO**

O Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará o **Pregão Eletrônico Nº 05/2024 do tipo MENOR PREÇO, POR ITEM, e que, em 11/03/2024 às 08:00 horas**, através do site **[www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)**, e pregoeiro(a) nomeado(a) pela Portaria nº 016/2024, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### 1. LOCAL, DATA E HORA

1.1. A sessão pública será realizada no **<http://www.portaldecompraspublicas.com.br>**, no dia **11/03/2024 às 08:00 horas**, horário de Brasília/DF.

1.2. Somente poderão participar da sessão pública, as empresas que apresentarem propostas através do site descrito no **item 1.1.**, até as **07:59 horas** do mesmo dia (horário de Brasília/DF).

1.3. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, desde que não haja comunicação em contrário, pelo(a) pregoeiro(a).

### 2. DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a seleção de proposta visando a aquisição de gêneros alimentícios, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, com Recursos não Vinculados de Impostos., conforme descrito e especificado neste Edital e demais Anexos.

### 3. PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderá participar do presente Pregão Eletrônico, a empresa que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante neste Edital e seus Anexos e estiver devidamente cadastrada junto ao Provedor do Sistema, através do site **[www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)**.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos



Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

**3.4.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

**3.5.** A empresa de pequeno porte ou microempresa que tenha auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite de R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), e que pretende utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, deverá comprovar o seu enquadramento em tal situação jurídica através de **Certidão expedida pela Junta Comercial** ou mediante apresentação de **Declaração assinada pelo responsável legal**, de que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, de acordo com a legislação vigente e modelo disponível junto a este edital (Anexo II), que serão consideradas válidas até 01 (um) ano após a data de sua emissão.

**3.5.1. A Certidão, ou a Declaração, mencionada no item anterior deverá ser apresentada junto aos documentos de habilitação da empresa.**

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

**3.6.** É vedada a participação de licitantes que:

- a) não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- b) sejam Autores do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoas físicas ou jurídicas, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- c) sejam empresas isoladamente ou em consórcio, responsáveis pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresas da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- d) sejam pessoas físicas ou jurídicas que se encontrem, ao tempo da licitação, proibidas de participar de licitação em decorrência de sanção que lhes foi imposta;
- e) mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- f) sejam empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- g) sejam pessoas físicas ou jurídicas que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenham sido condenadas judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- h) sejam Agentes Públicos do Órgão ou Entidade licitante;
- i) sejam Organização da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;



- j) se encontrem em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução ou liquidação.
- k) sejam Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do artigo 12 da IN/SEGES nº 05/2017);
- l) estejam constituídas sob a forma de consórcio.

**3.6.1.** O impedimento de que trata a **alínea 'h' do item 3.6**, também é aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**3.6.2.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem as **alíneas 'b' e 'c' do item 3.6**. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

**3.6.3.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

**3.6.4.** O disposto nas **alíneas 'b' e 'c' do item 3.6**. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

**3.6.5.** A vedação de que trata **alínea 'h' do item 3.6**. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**3.6.6.** Empresas em recuperação judicial ou extrajudicial poderão participar desta licitação desde que comprovada, respectivamente, a aprovação ou homologação do plano de recuperação pelo juízo competente e apresentada certidão emitida pelo juízo da recuperação, que ateste a aptidão econômica e financeira para o certame, na forma do art. 58 da Lei nº 11.101/2005.

**3.6.7. É vedada a participação de empresas em consórcio na licitação, pelas seguintes justificativas:**

**a)** A vedação quanto à participação de empresas em consórcio não limitará a competitividade da licitação;

**b)** A participação de empresas em consórcio somente é recomendável quando o objeto for “de alta complexidade ou de grande vulto econômico”, situações em que empresas isoladamente não teriam condições de atender aos requisitos de habilitação técnica ou de qualificação econômico-financeira.

**3.8.** Como condição de participação, o licitante, ao enviar proposta eletrônica, deverá preencher, em campo próprio do Portal de Compras Públicas, as seguintes declarações on-line:

**a)** que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

**b)** que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

**c)** que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta, vigentes na data de entrega das propostas;



**d)** que, para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20/1998, não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos;

**e)** que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;

**f)** que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no artigo 93 da Lei nº 8.213/1991;

**g)** que até a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

**3.9.** O licitante deverá assinalar “SIM” ou “NÃO” em campo próprio do Portal de Compras Públicas, relativo à seguinte declaração *on-line*: que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpro os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da referida lei complementar.

**3.9.1.** Na licitação/item em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, assinalar “NÃO” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja microempresa ou empresa de pequeno porte.

**3.9.2.** Na licitação exclusiva para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ao assinalar “NÃO”, o licitante ficará impedido de prosseguir no certame.

**3.10.** Declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste edital.

**3.11.** A participação na presente licitação implica aceitação plena das condições expressas neste edital e seus anexos.

#### **4. DO CREDENCIAMENTO**

**4.1.** Para participar do Pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema “PREGÃO ELETRÔNICO” através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**4.1.1.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

**4.1.2.** O credenciamento do licitante, junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal do licitante ou seu representante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

**4.2.** O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Erechim, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**4.2.1.** O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos



durante a sessão pública.

## **5. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**5.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para solicitar esclarecimento sobre seus termos ou para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

**5.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**5.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento devem ser realizados por meio de campo específico no Portal de Compras Públicas, através do endereço eletrônico indicado no **item 1.1**.

**5.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**5.5.** Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

## **6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**6.1.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no item 11 do Edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

**6.2.** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**6.3.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

**6.4.** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**6.5.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**6.6.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados pelo sistema para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

**7.1.** O licitante deverá enviar sua proposta, via sistema eletrônico, até o horário previsto no **item 1.2.**, mediante o preenchimento dos campos:



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

**a) VALOR UNITÁRIO E VALOR TOTAL DE CADA ITEM;**

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

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

**7.3.** Nos preços cotados devem estar incluídas 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.

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

## **8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E ENVIO DE LANCES**

**8.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no item 1.1 deste Edital.

**8.2.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

**8.3.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos do edital, forem manifestamente inexequíveis ou identifiquem o licitante.

**8.4.** A desclassificação será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real pelos participantes.

**8.5.** A não desclassificação preliminar da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, no momento oportuno.

**8.6.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**8.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) pregoeiro(a) e os licitantes.

**8.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**8.6.** Os lances deverão ser ofertados pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM.**

**8.7.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

**8.8.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**8.8.1.** O licitante poderá oferecer lance superior ao que esteja vencendo o certame, desde que inferior ao menor lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tal lance definido como



“intermediário”. Havendo lances iguais, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

**8.9.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema.

**8.10.** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

**8.11.** Durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, os licitantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

**8.12.** Durante a fase de lances, não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema, salvo na hipótese do último lance fechado.

**8.13.** Se o licitante enviar lance que esteja em desacordo com o edital poderá tê-lo cancelado pelo Pregoeiro, através do sistema.

**8.14. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO E FECHADO”, conforme art. 56 da Lei Federal nº 14.133/2021. Nesse modo de disputa, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final fechado.**

**8.14.1.** A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente do prazo para envio de lances, e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

**8.14.2.** Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**8.14.3.** No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

**8.14.4.** Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**8.14.5.** Na ausência de lance final e fechado, poderá haver o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado, em até 05 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**8.14.6.** Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

**8.14.7.** O lance fechado é único por fornecedor sem a possibilidade de alteração ou cancelamento após o envio.

**8.15.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.



**8.16.** Caso nenhum licitante apresente lance na etapa competitiva (fase de lances), valem os preços apresentados e classificados na etapa de propostas.

**8.17.** Encerrada a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, seguido da aplicação dos critérios estabelecidos no artigo 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

**8.18.** Em caso de ocorrência de empate ficto, conforme previsto no artigo 44, parágrafo 2º, da Lei Complementar 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP).

**8.18.1.** Entende-se como empate ficto, as situações em que as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**8.18.2.** Ocorrendo o empate ficto, a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor detentora da proposta de menor valor terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

**8.18.3.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**8.18.4.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**8.18.5. O critério de desempate previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor preço tiver sido apresentada por ME ou EPP, ou quando a licitação for exclusiva para ME/EPP, ou quando o licitante deixar de declarar a condição de beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006 no momento do envio da proposta inicial.**

**8.19.** A ordem de apresentação das propostas é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances) ou entre lances finais da fase fechada.

**8.20.** Em caso de eventual empate entre propostas ou lances, serão adotados os critérios previstos no artigo 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, de acordo com a ordem legalmente estabelecida.

**8.21.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**8.22.** Caso a desconexão do sistema eletrônico persista por tempo superior a 10 (dez) minutos para o Pregoeiro, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no Portal de Compras Públicas.



**8.23.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o(a) pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

**8.24.1.** A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

**8.24.2.** O licitante que receber solicitação de negociação deverá responder dentro do prazo estipulado, na sessão, pelo Pregoeiro.

**8.24.3.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**8.25. Encerrada a fase de lances e a fase de negociação, o(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.**

**8.25.1.** O prazo de duas horas para envio da proposta final adequada poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro(a), caso entenda pertinente, conforme art. 29, § 2º, da IN SEGES nº 73/22.

## **9. DA PROPOSTA DE PREÇO FINAL**

**9.1.** A proposta de preço final do licitante que apresentou o menor preço deverá ser redigida em linguagem clara, perfeitamente legível, identificada e assinada pelo representante legal do licitante, enviada em campo próprio do Portal de Compras Públicas, em formato PDF, e conter, ainda:

**a) PRAZO DE VALIDADE, não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de sua apresentação. Caso o prazo não seja explícito na proposta, subentender-se-á o prazo aqui definido;**

**c) MARCA OU IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE e MODELO (quando for o caso);**

**d) PREÇO UNITÁRIO E TOTAL DE CADA ITEM;**

**e) PREÇO TOTAL DA PROPOSTA;**

**f) NOME DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO, OS DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA PARA PAGAMENTO E E-MAIL OFICIAL PARA ENVIO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO;**

**9.2.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, com até 02 (duas) casas decimais, considerando as condições deste edital e seus anexos.

**9.3.** A proposta de preço final deverá estar adequada ao valor último lance ofertado (em caso de disputa de lances) ou adequada ao valor apresentado pelo licitante na fase de negociação (quando houver).



## **10. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA**

**10.1.** Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame previstas no **item 3.** do edital, bem como as demais condições previstas na Lei nº 14.133/21.

**10.2.** Constatada a existência de algum dos impedimentos de participação previstos no **item 3.** do Edital, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condições de participação.

**10.3.** Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

**10.3.1.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPP's, o(a) pregoeiro(a) verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o **item 3.5.** deste edital.

**10.4.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

**10.5.** Será desclassificada a proposta vencedora que:

- a)** contiver vícios insanáveis;
- b)** não obedecer às especificações técnicas contidas no Edital e seus anexos;
- c)** apresentar preços inexequíveis ou que permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d)** não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e)** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

**10.6.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade da proposta valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

**10.6.1.** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do(a) pregoeiro(a), que comprove:

- a)** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- b)** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**10.7.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

**10.7.** Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.



**10.8.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

**10.8.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

**10.9.** Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

**10.9.1.** Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

**10.9.2.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

**10.9.3.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo(a) pregoeiro(a), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

**10.10.** Caso a proposta atenda às condições do edital e seus anexos, o Pregoeiro passará ao exame dos documentos de habilitação do licitante.

**10.11.** Em caso de desclassificação da proposta, serão convocados os demais licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a obtenção de proposta válida.

## **11. DA HABILITAÇÃO**

**11.1.** O licitante deverá enviar, por meio de campo próprio do Portal de Compras Públicas, em formato PDF, perfeitamente legíveis, os documentos relacionados nos subitens 11.2, 11.3, 11.4, 11.5 e 11.6, para fins de habilitação.

**11.2.** Documentos relativos à habilitação jurídica:

**a)** Registro comercial, no caso de empresa individual;

**b)** Em se tratando de sociedades comerciais, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com sua consolidação ou posteriores alterações, devidamente registradas na Junta Comercial; no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; no caso de sociedades civis, inscrição no ato constitutivo, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**c)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**d)** Em se tratando de licitante que durante a fase de apresentação de proposta e/ou fase de lances usufruiu dos benefícios concedidos pela LC 123/2006 (ME/EPP):



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

**d1)** Certidão expedida pela Junta Comercial ou Declaração assinada pelo responsável legal, de que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, de acordo com legislação vigente.

**11.3. Documentos relativos à habilitação fiscal, social e trabalhista:**

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b)** Prova de regularidade fiscal quanto aos débitos inscritos ou não em Dívida Ativa da União, inclusive em relação às contribuições previdenciárias, apresentando a Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c)** Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;
- d)** Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;
- e)** Certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- f)** 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);
- g)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal, ou Alvará de Funcionamento, da empresa participante do certame.
- h)** 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.**

**i)** 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, deve ser apresentada junto do alvará uma cópia do contrato de locação do veículo.

**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:**

**j)** Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal, em atendimento a Portaria SES nº 749/2019.

**Obs.: A obrigatoriedade desse documento é apenas para aquelas licitantes que manipulem produtos de origem animal, como açougue e/ou fiambreiras.**

**11.4. Documentos relativos à habilitação econômico-financeira:**

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



**a1)** No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do artigo 58 da Lei nº 11.101/2005.

**11.5. Outros documentos de habilitação (declarações):**

**a)** Declaração, sob as penas da lei, que ateste o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, e no inciso VI art. 68 da Lei nº 14.133/21, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos;

**b)** Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**c)** Termo de Adesão, para assinatura eletrônica de contrato.

**OBS:** O termo de adesão não é documento de habilitação, a não apresentação não ocasionará falta de documento.

**d)** Declaração de disponibilidade de veículo apropriado para o transporte de alimentos;

**11.5.1.** As declarações solicitadas no **item 11.6.** deverão ser emitidas pelo licitante e assinadas pelo representante legal (onde deverá constar de forma expressa esta condição).

**11.6. Como condição prévia ao exame dos documentos de habilitação do licitante, o Pregoeiro verificará eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção, mediante consulta no Portal de Compras Públicas e nos seguintes cadastros:**

**a)** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantidos pela Controladoria-Geral da União;

**b)** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça;

**c)** Relação de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU).

**11.6.1.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**11.6.2.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**11.7.** As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão enviar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**a)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.



**b)** A não-regularização da documentação no prazo previsto na alínea “a” deste subitem, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

**11.9.** Os documentos de habilitação apresentados deverão estar no nome (razão social) e CNPJ do licitante. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**11.10.** Os documentos expedidos pela internet estarão sujeitos à verificação de sua autenticidade através de consulta realizada pelo Pregoeiro, caso necessário.

**11.11.** Serão aceitos documentos assinados eletronicamente, nos termos da legislação.

**11.12.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

**11.13.** A verificação pelo(a) pregoeiro(a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**11.14.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

**11.14.1.** Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

**11.14.2.** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

**11.15.** Em qualquer fase da licitação o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

**11.15.1.** Havendo necessidade de envio de informações ou documentos complementares, o licitante será convocado a enviá-los, via sistema, em prazo não inferior a 02 (duas) horas e não superior a 48 (quarenta e oito) horas.

**11.16.** O Pregoeiro ou a Autoridade Competente poderão suspender ou reabrir a sessão pública a qualquer momento, justificadamente.

**11.16.1.** Na hipótese de necessidade de suspensão, a sessão pública será reiniciada, mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

**11.17.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

**11.18.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor.



## **12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**12.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

**12.2.** Declarado o vencedor da licitação, após o término do julgamento da proposta e dos documentos de habilitação, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 (dez) minutos, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

**12.3.** As razões do recurso deverão ser apresentadas em campo próprio no sistema, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da data da intimação ou da lavratura da ata.

**12.4.** Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar contrarrazões, em campo próprio no sistema, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados do término do prazo do recorrente ou da data da intimação.

**12.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão no prazo de até 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento dos autos.

**12.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**12.7.** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

**12.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

**12.9.** Na elaboração da decisão acerca do recurso, o Pregoeiro e/ou a Autoridade Competente serão auxiliados, quando necessário, pelo setor técnico competente e pelo setor jurídico.

**12.10.** Os interessados ficam obrigados a acessar o Portal de Compras Públicas para obter a resposta ao recurso apresentado.

**12.11.** Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

## **13. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO**

**13.1.** Encerrada a fase de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que nos termos do art. 71, da Lei Federal 14.133/21 poderá:

a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, nos termos do § 2º do art. 71 da Lei 14.133/21;

c) proceder a anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.



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

**13.2.** A adjudicação do objeto será viabilizada pelo(a) pregoeiro(a) sempre que não houver recurso.

**13.3.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor.

**13.4.** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo(a) pregoeiro(a).

## **14. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE**

### **14.1. A Contratada responsabiliza-se a:**

**a)** prestar os serviços conforme especificações deste Edital e seus anexos, bem como 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 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.

**g)** atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato, da autoridade designada, ou da autoridade superior nos termos do art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021.

**h)** não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou Gestor do contrato, em total observância aos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

**i)** guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução dos serviços

### **14.2. A Contratante responsabiliza-se a:**

**a)** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

**b)** Efetuar o pagamento no prazo previsto.

## **15. DA ENTREGA**

**15.1.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Assistência Social / Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos), através da Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: rotulagem de acordo com legislação pertinente, composição,



registros, validade, embalagem, marcas, higiene no acondicionamento dos alimentos, sua disposição adequada no carro de transporte fechado, bem como, o descarregamento adequado das mercadorias.

**15.2.** Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, sendo solicitados em parte, conforme a necessidade do Município, a fim de atendimento dos cardápios estipulados para a Secretaria Municipal de Assistência Social.

**15.3.** Os alimentos perecíveis deverão ser entregues semanalmente e os alimentos não perecíveis mensalmente.

**15.4.** As entregas, na sua grande maioria, ocorrerão na Cozinha Central. Contudo, no Abrigo Cidadão, excepcionalmente, poderá ser solicitado itens para a entrega no sábado pela manhã e/ou em possíveis pontos facultativos do Município. Os endereços de entrega seguem abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO DE ENTREGA	BAIRRO	TELEFONE
COZINHA CENTRAL	Rua Antônio Zucchi, nº 30	Três Vendas	54 3520-7105

**OBS:** 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.

**15.5.** O responsável pelo recebimento no setor se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos.

**15.6.** 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 substituídos sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro), caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios).

**15.7.** Não tendo mais como atender ao cardápio estipulado na semana, a entrega poderá ser cancelada conforme solicitação da gestora, pois a contratada não se manifestou no ato da entrega da Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos).

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

**15.9.** Caso a gestora e/ou responsáveis técnicos da Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social 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.

**15.10.** Os gêneros alimentícios deverão ser transportadas em veículo fechado, sendo que os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração, próprio para alimentos. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada que deverá ter veículo próprio ou alugado, desde que autorizado para esta finalidade. Em caso de necessidade de ser alugado veículo refrigerado após a homologação do Pregão Presencial, este deverá ser comunicado a gestora e apresentado o Alvará de transporte refrigerado.

**15.11.** 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.

**15.12.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues respeitando os horários de funcionamento dos locais de entrega e as datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento. Os horários de entrega são:



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

das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min ou das 07h30min às 13h30min quando da vigência de turno único.

**15.13.** As entregas ocorrerão mediante a uma cópia Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) assinada legivelmente: a) pelo entregador e, b) pelo servidor responsável pelo recebimento no setor, sendo que, essa via deverá ser anexada junto à Nota Fiscal para pagamento.

**15.14.** No decorrer do ano, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário da Secretaria Municipal de Assistência Social e a vencedora deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.

**15.15.** Em caso de fracionamento do item pela licitante vencedora; dados do fabricante; informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja; informações nutricionais; quantidade (grama/kg); Data de fabricação e data de vencimento. Não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição, no que se refere a composição, embalagem e rotulagem aprovados em Parecer Técnico.

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

**15.17.** A entrega de alguns produtos será de acordo com a sazonalidade destes, conforme as informações prestadas no Mapeamento da Agricultura Familiar entregue pelas cooperativas, no site da CEASA/RS em comparativo com as informações de sazonalidade do site da CEAGESP.

**15.18.** Para cada empenho deverá ser emitida uma ou mais notas conforme os itens entregues. Nas Notas Fiscais devem constar a descrição breve do produto conforme empenho, valor unitário, valor total do item e valor total da Nota Fiscal.

**15.19.** Deverá constar em cada Nota Fiscal a quantidade de volumes (caixas ou sacolas) que serão entregues.

## **16. DAS AMOSTRAS**

**16.1.** Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Documentação de Apresentação de Amostras e Ficha Técnica do Produto (Anexos IV e V) no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da realização do Certame. Amostras entregues sem esta documentação não serão aceitas.

**16.2.** Os produtos deverão ser entregues identificados e conforme solicitação e critérios de avaliação descritos no Termo de Referência e nas descrições complementares dos grupos, descritos na sequência, para avaliação e elaboração de Parecer Técnico.

**16.2.1.** Caso haja mais de uma marca para o mesmo produto cotado, deverá ser enviada a amostra de cada um destes produtos devidamente identificados, bem como documentação exigida.

**16.2.2.** Amostras já aprovadas em Banco de Amostras não necessitam ser enviadas novamente, uma vez que, já foram avaliadas.

**16.3.** Serão realizadas duas avaliações:

**a)** Avaliação Documental: documentação desatualizada, falsificada, sem procedência idônea, não entregue ou em desacordo com o solicitado, desclassificará o produto para a segunda avaliação. Em caso



da necessidade de maiores informações, estas serão solicitadas através de e-mail ou ofício ao fornecedor participante.

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

**16.4.** Somente os produtos que foram aprovados nas duas avaliações estarão aptos a compor os cardápios produzidos pela Cozinha Central da Secretaria Municipal de Assistência Social de Erechim/RS.

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

**16.6.** Não serão aceitas entregas, no decorrer do processo, de produtos com outras marcas e/ou fornecedores que não tenham sido aprovados no Parecer Técnico. Em caso de necessidade de troca de marca de produto, por motivo de força maior, devidamente justificado, deve-se proceder solicitação de troca ou adição de marca, que será analisada.

**16.7.** As amostras serão entregues em data a ser acordada na Ata da Sessão Pública.

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

#### GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS

**DEFINIÇÃO:** fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo. Frutas secas ou dessecadas (desidratadas), é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados. Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento de partes comestíveis de frutas, carnosas por processos tecnológicos adequados.

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:** as frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições:

**GERAIS:**

- a) Serem frescas e terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da(s) espécie(s) da(s) variedade(s);
- b) Apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- c) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, que afete a sua aparência e sabor e integridade;
- d) A polpa, pedúnculo e a casca, quando os houver, deverão estar intactos e firmes;
- e) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo;
- f) Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) O peso médio, das frutas in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;
- h) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Registro sanitário do produto;
  - 3) Procedência, lote;



**GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS**

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

**ESPECÍFICOS:**

- a) É tolerada a imersão das frutas secas ou dessecadas (desidratadas) em solução de cloreto de sódio, hidróxido de sódio ou carbonato de sódio de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas ou dessecadas não podem apresentar fermentações;
- b) O doce de frutas deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem mistura de frutas;
- c) O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso.
- d) Quanto ao chocolate:
  - A principal diferença entre chocolate e cacau em pó é a presença de açúcar (sacarose ou lactose/leite) e outros ingredientes, como aromatizantes e solubilizantes, dependendo da marca. O cacau em pó contém uma média de 10 a 15% de manteiga de cacau – enquanto o chocolate possui pelo menos 55%.
  - Chocolate em gotas: é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao L.*), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e/ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25 % (g/100 g) de sólidos totais de cacau. Podendo ser acrescidos do(s) nome(s) do(s) ingrediente(s) que caracteriza(m) o produto.

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

- 1) Procedência

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

- 1) Ficha técnica do produto
- 2) Rótulo

**OBSERVAÇÕES:**

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

**GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS**

PRODUTO	SAZONALIDADE	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	PESO MÉDIO DA UNIDADE (VARIAÇÃO DE 10%)	AMOSTRAS APROVADAS EM BANCO
ABACAXI, variedades Pérola, Havaí ou Comum	Outubro a Março	01 unidade por variedade, identificada	800 g a 1.000 g	PAPI FRUTAS
BANANA, variedade Caturra	Anual	01 kg	150 g	NOSSA TERRA, CECAFES, PAPI FRUTAS
BANANA, variedade Prata	Anual	01 kg	85 g	PAPI FRUTAS



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

BERGAMOTA, variedades Ponkan, Montenegrina ou Morgote	Junho a Dezembro de acordo com a safra	01 kg por variedade, identificada	Montenegrina: 125 g Morgote e Ponkan: 175 g cada	COOPERFAMÍLIA
CAQUI, variedades Kyoto ou Fuyu	Março a Maio	01 kg cada variedade, identificada	185 g	PAPI FRUTAS
LARANJA, variedades Bahia, Pêra Rio, Valência ou Do Céu	Abril a Dezembro	01 kg de cada variedade, identificada	do Céu: 150 g, Pêra Rio e Valência: 270 g e Bahia: 360 g	COOPERFAMÍLIA
LIMÃO, variedades Taiti, Galego ou Cravo (caipira)	Anual	01 kg por variedade, identificada	-----	COOPERFAMÍLIA
MAÇÃ, variedades Eva, Fuji ou Nacional-gala	Anual	01 kg de cada variedade, identificada	Eva: 150 g e Fuji: 180 g.	CECAFES, PAPI FRUTAS
MAMÃO, variedade Formosa	Anual	01 kg	1,2 kg	PAPI FRUTAS
MANGA, variedades tommy, rosa, palmer, espada.	Outubro a Janeiro	01 kg	300 a 500 g	COOPERFAMÍLIA, PAPI FRUTAS
MELANCIA	Outubro à Abril	01 unidade	07 kg a 15 kg	COOPERFAMÍLIA, PAPI FRUTAS
MELÃO, variedades Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe ou Melão Gaúcho	Setembro a Janeiro	01 kg de cada variedade, identificada	800 g a 1.000 g	PAPI FRUTAS
CHOCOLATE COBERTURA, SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO, EM GOTAS	01 kg (FRACIONADO EM GOTA)			MAVALÉRIO
CHOCOLATE EM PÓ (Percentual mínimo de 32% de cacau)	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital			APTI, DECORA, SABOR & SAÚDE
COCO RALADO PURO	01 embalagem de 100 g.			APTI, ZAM
DOCE DE FRUTAS	01 embalagem de cada sabor: figo, goiaba, morango e uva Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital.			VILLA OURO, DOCE SABOR, DIFRUTTI, FICKS SABORES DO CAMPO
FRUTAS CRISTALIZADAS	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital			SEM MARCA APROVADA
MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g,			BARÃO



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

	01 kg), desde que atenda as exigências do edital	
PÊSSEGO EM CALDA EM METADES SEM CAROÇO	01 embalagem de 450 g (peso drenado).	CITRAL
UVA PASSA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital	SEM MARCA APROVADA
SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR	01 embalagem de 1,5 litros.	SALTON, SAN GIULIANO, NOSSA TERRA, ALIANÇA, SLONGO, SUCOS GUARNIERI
VINAGRE TINTO	01 embalagem de 05 litros.	KOLLER, GUARNI

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

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

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

##### **GERAIS**

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

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

##### **ESPECÍFICOS:**

- a) O óleo de soja embalado deve obedecer os seguintes critérios para óleos comestíveis:
  - Apresentação, aspecto, cheiro, sabor, e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características



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

indesejáveis;

- Ser obtido de matérias primas de origem vegetal em bom estado sanitário;
- Apresentar isenção de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

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

c) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega:

- congelados: - 18°C com tolerância até -12°C ;
- resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

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

1) Procedência

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

1) Ficha técnica do produto

2) Rótulo

**OBSERVAÇÕES:**

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

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

PRODUTO	SAZONALIDADE	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	PESO MÉDIO DA UNIDADE (VARIÇÃO DE 10%)	MARCAS APROVADAS EM BANCO
ABOBRINHA, variedades Italiana ou Menina Brasileira	Novembro a Abril	01 kg de cada variedade, identificada	-	COOPERFAMÍLIA
ABÓBORA, variedade Moranga Kabotíá/Japonesa	Outubro a Julho	01 unidade	2,300 Kg	COOPERFAMÍLIA, PAPI FRUTAS
ALFACE, variedades Americana, Crespa, Lisa ou Mimoso	Anual	01 unidade de cada variedade, identificada	350 g	COOPERFAMÍLIA
ALHO GRAÚDO BRANCO	Anual	250 g	-	COOPERFAMÍLIA, PAPI FRUTAS
BATATA DOCE, variedade Amarela, Branca ou Rosa	Anual	01 Kg de cada variedade, identificada	-	COOPERFAMÍLIA, PAPI FRUTAS
BATATA INGLESA	Anual	01 kg	-	PAPI FRUTAS, CECAFES
BERINJELA	Maior a Outubro	01 kg	-	SEM MARCA APROVADA
BETERRABA	Anual	01 kg	-	PAPI FRUTAS, COOPERFAMÍLIA
BRÓCOLIS / COUVE- BRÓCOLOS	Março a Dezembro	01 unidade sem folhas	330 g	COOPERFAMÍLIA



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

CEBOLA GRAÚDA BRANCA	Anual	01 kg	-	PAPI FRUTAS COOPERFAMÍLIA
CENOURA	Anual	01 kg	-	PAPI FRUTAS COOPERFAMÍLIA
CHICÓRIA OU ESCAROLA	Abril a Dezembro	01 unidade	460 g	COOPERFAMÍLIA
CHUCHU	Abril a Junho e de Setembro a Novembro	01 kg	-	PAPI FRUTAS COOPERFAMÍLIA
COUVE-CHINESA/NAPA ou ACELGA	Abril a Dezembro	01 unidade	600 g	COOPERFAMÍLIA
COUVE-FLOR	Março a Dezembro	01 unidade sem folhas	430 g	COOPERFAMÍLIA
COUVE-FOLHA, variedade Manteiga	Anual	01 maço	370 g	COOPERFAMÍLIA
FEIJÃO-VAGEM	Setembro a Dezembro	01 kg	-	COOPERFAMÍLIA
PEPINO, variedades Caipira, Comum ou Salada	Maió a Julho	01 kg de cada variedade	-	COOPERFAMÍLIA, PAPI FRUTAS
PIMENTÃO variedade Verde, Vermelho ou Amarelo	Anual	01 kg de cada variedade	-	COOPERFAMÍLIA, PAPI FRUTAS
PINHÃO	Maió a Julho	01 kg	-	PAPI FRUTAS
REPOLHO BRANCO	Anual	01 unidade	-	COOPERFAMÍLIA, PAPI FRUTAS
RÚCULA	Anual	01 maço	250 g	PAPI FRUTAS COOPERFAMÍLIA
TEMPERO VERDE (salsa e cebolinha)	Anual	01 maço	230 g	COOPERFAMÍLIA
TOMATE, variedade Italiano, Longa-vida, Paulista, Carmem, Débora, Caqui ou Sweet Grape	Anual	01 kg de cada variedade	-	PAPI FRUTAS COOPERFAMÍLIA

<b>GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS</b>		<b>MARCAS APROVADAS EM BANCO</b>
AIPIM DESCASCADO CONGELADO	01 kg	BISOL, NOSSA TERRA
AMENDOIM SEM CASCA, COM PELE, Tipo 1	01 embalagem de 500 g	YOKI, CORSETTI, BELLA DICA
ERVILHA FRESCA CONGELADA	01 embalagem de 300 g	LAR, SEARA



<b>GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS</b>		<b>MARCAS APROVADAS EM BANCO</b>
EXTRATO DE TOMATE	01 embalagem de 880 g	ODERICH
FARINHA DE MANDIOCA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital	DAJU, CORSETTI
FEIJÃO CARIOCA, tipo 1	01 kg	COOPERFAMÍLIA/ALEXANDRE PERTUZZATI, NOSSA TERRA, RIO BELLO
FEIJÃO PRETO, tipo 1	01 kg	SIALVA, ONDÃO, MOLINHO, RESERVA, NUTRIPAR, VÓ TITA, RIO BELO, SANTO DIA, ALEXANDRE PERTUZZATI/COOPERFAMÍLIA, MOINHO FAGUNDES
LENTILHA, tipo 1	01 embalagem de 500 g	BELA, BELLA DICA, YOKI
ÓLEO DE SOJA	01 frasco de 900 mL	COCAMAR, SOYA, LEVE, VITALIV, COAMO
SAGU DE MANDIOCA	01 embalagem de 500 g	BELA, PRATA, DAJU

### **GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS**

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

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

##### **GERAIS:**

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



**GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS**

**ESPECÍFICOS:**

a) As farinhas de trigo, são classificadas de acordo com suas características:

- Farinha de trigo integral, pó marrom, deve ser obtida a partir do cereal limpo;
- Farinha de trigo especial ou de primeira, pó fino branco de cor ligeiramente cinza, deve ser obtida a partir do cereal limpo e desgerminado;

b) As farinhas de trigo e milho, devem estar adequadas à RDC nº 155/2017.

c) As massas alimentícias:

- Com ovos só poderão ser aceitas com a designação "massa com ovos", não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico;
- As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas;

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 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS**

<b>PRODUTO</b>	<b>QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE</b>	<b>MARCAS APROVADAS EM BANCO</b>
AÇÚCAR CRISTAL	01 pacote de 05 kg	CEDRO, ESTRELA, UNIÃO, GASPARIN, GLOBO, DOCESUCAR, EUROÇUCAR
AMIDO DE MILHO	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital.	APTI, NUTRIOURO, BELA, DO ZÉ
ARROZ BRANCO POLIDO	01 pacote de 05 kg	MINUTINHO, NOSSA TERRA, RAMPINELLI, TERRA LIVRE
ARROZ PARBOILIZADO	01 pacote de 05 kg	BELLA DICA, CHINÊS, MINUTINHO, TIO ALEMÃO, RAMPINELLI, TERRA LIVRE, NOSSA TERRA
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	NUTRIOURO, NATURALE
CANJICA DE MILHO, CLASSE BRANCA OU AMARELA, tipo 1	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que	MOINHO FARINA, AMAFIL



	atenda as exigências do edital	
FARINHA DE MILHO MÉDIA	01 pacote de 01 kg	NUTRIMILHO, FUBÁ DALLA, MOINHO FARINA, NOSSA TERRA, ROCHA, MOINHO FAGUNDES, BEATRIZ
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	01 pacote de 05 kg	SANANDUVA, CLARISSIMA
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	01 pacote de 01 kg	SANANDUVA
MASSA FRESCA REDONDA PARA PASTEL TAMANHO MÉDIO	01 embalagem de 500 g	JOÃO DAS MASSAS
MASSA SECA ALIMENTÍCIA COM OVOS, TIPO <b>CONCHINHA</b>	01 embalagem de 500 g	ORQUÍDEA
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, SEM OVOS, TIPO <b>PARAFUSO</b>	01 embalagem de 500 g	ISABELA, ORQUÍDEA
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO <b>PENNE</b>	01 embalagem de 500 g	ORQUÍDEA, ISABELA, DIANA E ROSANE
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO <b>RIGATONE</b>	01 embalagem de 500 g	ORQUÍDEA, ROSANE, ISABELA
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO <b>TORTILHONE</b>	01 embalagem de 500 g	ORQUÍDEA, ISABELA, ROSANE
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO <b>ESPAGUETE</b>	01 embalagem de 500g	NOSSA TERRA, AGNOLINE
AGNOLINE/CAPELLETTI FRANGO E CARNE	Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg, 02 kg)	PÃES E DOCES SOARES, FARINA ALIMENTOS, CUORE DOLCE
MILHO VERDE FRESCO DEBULHADO CONGELADO	01 embalagem de 300 g	LAR,
MILHO PARA PIPOCA, tipo 1	01 embalagem de 500 g	YOKI PREMIUM

#### GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

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

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

##### GERAIS:

- a) Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e integridade;
- b) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos ou corpos estranhos aderentes à superfície e de mofo;
- d) Serão rejeitados os produtos mal cozidos/assados, queimados, de caracteres organolépticos anormais, mal-acondicionados, amassados, ocos, quebrados, ressecados e com embalagem violada/ reembalados.
  - Alimentos já contratados e, que forem entregues em desconformidade com o padrão aprovado na análise das amostras, não serão recebidos.
- e) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
  - 1) Denominação do produto;



**GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO**

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

**ESPECÍFICOS:**

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

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

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

- 1) Ficha técnica do produto
- 2) Rótulo

**OBSERVAÇÕES:**

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

**GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO**

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	MARCAS APROVADAS
BISCOITO CREAM CRACKER GERGELIM	01 pacote de 400 g	ISABELA, ORQUÍDEA
BISCOITO DOCE SABOR LEITE	01 pacote de 400 g	ORQUÍDEA, CASAREDO
BISCOITO INTEGRAL	01 pacote de 400 g	ORQUÍDEA, GERMANI
BISCOITO ROSQUINHA SABOR SORTIDO	01 pacote de 300 g	ORQUÍDEA, CASAREDO, LIANE
BOLACHA DOCE TIPO MARIA	01 pacote de 400 g	GERMANI, DIANA, CASAREDO, ISABELA, ORQUÍDEA
CUCA CASEIRA, Unidade de 50 g	500 g (10 unidades)	DUDA, BALAT
CUCA CASEIRA FATIADA SEM LEITE	01 unidade de 500 g (15 a 18 fatias)	SABOR DO VALE, AGROINDÚSTRIA SANTA ANA, VALE DOURADO, AGROINDÚSTRIA GIACOMEL, MATINAL
ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO	500 g (10 unidades)	AGROINDÚSTRIA SANTA ANA, CANTELLE ALIMENTOS



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

ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE PIZZA	500 g (10 unidades)	AGROINDÚSTRIA SANTA ANA, CANTELLE ALIMENTOS, DELICATA
MINI PIZZA	500 g (10 unidades)	AGROINDÚSTRIA GIACOMEL, DELICATA
PÃO CQ 30 g	500 g (17 unidades)	GIACOMEL
PÃO CQ 50 g	500 g (10 unidades)	PADARIA E CONFEITARIA MATINAL, CANTELLE, SORVEPÃES
PÃO CQ INTEGRAL, 50 g	500 g (10 unidades)	AGROINDÚSTRIAL GIACOMEL, PADARIA E CONFEITARIA MATINAL
PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM LEITE	01 unidade de 400 – 450 g (22 fatias)	SABOR DO VALE, AGRO. SANTA ANA, VALE DOURADO, BALAT, AGROINDÚSTRIA GIACOMEL
PÃO DE SANDUÍCHE COM LEITE	01 unidade de 400 – 450 g (22 fatias)	AGROINDÚSTRIA GIACOMEL, PADARIA E CONFEITARIA MATINAL
PÃO DE XIS	01 unidade	SEM MARCA APROVADA
PÃO FRANCÊS	500 g (10 unidades)	PADARIA E CONFEITARIA MATINAL
BOLACHA CASEIRA AMANTEIGADA DE LARANJA	01 pacote de 01 kg	DUDA, A. R. OLUCOSKI, BALAT, VALE DOURADO, CUORE DOLCE, AGRO BALBINOT, CANTELLE
BOLACHA CASEIRA DE MILHO SEM LEITE	01 pacote de 01 kg	CANTELLE, AGRO BALBINOT, LIS, PÃO DE LÓ, SANTA ANA, VALE DOURADO, CUORE DOLCE, PÃES E DOCES SOARES
BOLACHA CASEIRA GLACEADA	01 pacote de 01 kg	BALBINOT, BALAT, DUDA, CANTELLE

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

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

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

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

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

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

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

##### GERAIS:

- Apresentarem aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas;
- Estarem livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração;
- Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura;
- Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas no acondicionamento e na entrega:
  - Congelados: - 18°C com tolerância até -12°C ;
  - Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
  - Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.



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

- e) Nos alimentos congelados, o percentual de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso líquido do produto;
- f) O rótulo dos produtos deve conter as seguintes informações:
- 1) Denominação do produto;
  - 2) Registro sanitário do produto;
  - 3) Procedência, lote;
  - 4) Data de fabricação e validade;
  - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 6) Quantidade (peso líquido);
  - 7) Informação nutricional;
  - 8) Lista de ingredientes;
  - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:**

**a) MAMÍFEROS:**

1. BOVINOS:

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

2. SUÍNO:

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

3. AVES:

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

4. PESCADOS:

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

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

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

- 1) Procedência
- 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 5 – CARNES, AVES E PESCADOS E SEUS SUBPRODUTOS**

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	MARCAS APROVADAS EM BANCO
APRESUNTADO FATIADO, EMBALADO À VÁCUO, REFRIGERADO	01 embalagem a vácuo contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.  Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital	MARIGA, SANTA CLARA, LANGUIRU, PERDIGÃO



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

BANHA DE PORCO, REFRIGERADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital	MARIGA,
CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, CORTE MÚSCULO/OSSOBUCO, COM OSSO, CONGELADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital	MARIGA, LL BANDIERA
CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, PICADA EM CUBOS 3X3	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital	MARIGA, LL BANDIERA
CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital	CALLEGARO, LL BANDIERA, NOSSA TERRA
CARNE DE FRANGO, CORTE COXA E SOBRECOXA DESOSSADA, CONGELADA	01 kg	AURORA, DIPLOMATA, LANGUIRU
CARNE DE FRANGO, CORTE PEITO SEM PELE E SEM OSSO, SASSAMI, CONGELADO	01 kg	AURORA, MAIS FRANGO
CARNE SUÍNA, CORTE FILEZINHO, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital	AURORA, MARIGA
CARNE SUÍNA, CORTE PALETA, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital	MARIGA
LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA CONGELADA	01 kg	L.L. BANDIERA, MARIGA, LANGUIRU
OVOS DE GALINHA	½ dúzia	AVÍCOLA WINK, OVOS DOURADOS, AVÍCOLA MIOZZO, ZULIAN
SALSICHA SEM CORANTE, REFRIGERADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 2,5 kg ou 03 kg), desde que atenda as exigências do edital	AURORA ALIMENTOS NOBRE
SARDINHA, EM LATA	01 embalagem entregue na gramatura de 125 g	SEM MARCA APROVADA

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

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

**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.



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

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

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

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

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

**GERAIS:**

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

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:**

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

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

- 1) Procedência
- 2) Rótulo

**OBSERVAÇÕES:**

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

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

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	MARCAS APROVADAS EM BANCO
BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA	01 embalagem de 1.000 g de cada sabor.	LACTOPAN, MARISA MARIGA



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

BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE	01 embalagem de 200 mL.	ITALAKINHO, SHOWKINHO/TIROL
CREME DE LEITE UHT	01 embalagem de 200 g.	ITALAC, TERRA VIVA, TIROL, LATVIDA
DOCE DE LEITE	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg, 2 Kg), desde que atenda as exigências do edital.	FRIRREGIO, PIÁ
LEITE CONDENSADO	01 embalagem de 395 g	TRIÂNGULO, TIROL, CREMOR
LEITE PASTEURIZADO	01 embalagem de 1 l	MARISA MARIGA
LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO – 400 g	01 embalagem de 400 g	ELEGÊ, ITALAC, AURORA
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – 400 g	01 embalagem de 400 g	AURORA, NOSSA TERRA, ROMANO
MARGARINA SEM SAL COM 80% DE LIPÍDEOS	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital.	DORIANA
MANTEIGA, sem sal, 200 g	200 g	MARISA MARIGA, LACTOPAN
QUEIJO PRATO FATIADO, À VÁCUO	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 ou 02 kg), desde que atenda as exigências do edital.	SANTA CLARA, MARISA MARIGA, LACTOPAN

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

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

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

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

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

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

##### GERAIS:



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

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

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:**

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

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

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

**OBSERVAÇÕES:**

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



7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, TEMPEROS E CHÁS		
PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	MARCAS APROVADAS EM BANCO
ALECRIM	01 embalagem de 20 g	MIRIAM
CANELA EM PÓ	01 embalagem de 100 g	MIRIAM
CANELA EM RAMA	01 embalagem de 50 g	NUTRIOURO
CHÁ DE CAMOMILA	01 embalagem de 10 g com 10 sachês	BARÃO, NUTRIOURO
CHÁ DE ERVA CIDREIRA	01 embalagem de 10 g com 10 sachês	BARÃO
CHÁ DE ERVA DOCE	01 embalagem de 10 g com 10 sachês	BARÃO, NUTRIOURO
CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS	01 embalagem de 10 g com 10 sachês	BARÃO
CHÁ DE MORANGO	01 embalagem de 10 g com 10 sachês	BARÃO
CHÁ MISTO	01 embalagem de 10 g com 10 sachês	BARÃO
COLORÍFICO	01 embalagem de 500 g	APTI, DAJU, NUTRIOURO
COMINHO MOÍDO	01 embalagem de 50 g	SEM MARCA APROVADA
CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS	01 embalagem de 20 g	NUTRIOURO, MIRIAM
LOURO	01 embalagem de 05 g	NUTRIOURO, MIRIAM, COOPERFAMÍLIA
MANJERICÃO	01 embalagem de 20 g	MIRIAM
MANJERONA	01 embalagem de 20 g	SEM MARCA APROVADA
NOZ MOSCADA MOÍDA	01 embalagem de 20 g	MIRIAM, NUTRIOURO
ORÉGANO	01 embalagem de 100 g	MIRIAM, NUTRIOURO
PIMENTA MOÍDA	01 embalagem de 50 g	MIRIAM
SÁLVIA	01 embalagem de 15 g	SEM MARCA APROVADA

GRUPO 8 – OUTROS
<p><b>DEFINIÇÃO:</b> 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.</p>
<p><b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:</b></p> <p><b>GERAIS:</b></p> <p>a) Não apresentar danos de ordem mecânica, física ou química;</p> <p>b) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;</p> <p>c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofo;</p> <p>d) A embalagem original do fabricante deverá conter externamente informações que indiquem:</p>



**GRUPO 8 – OUTROS**

- 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.

**8 - OUTROS**

<b>PRODUTOS</b>		<b>MARCAS APROVADAS EM BANCO</b>
ADOÇANTE LÍQUIDO	01 embalagem de 100 mL	ADOCIL
ÁGUA MINERAL sem gás 500 mL	01 unidade de 500 mL	FLORESTA, VALLE AZUL
ÁGUA MINERAL com gás 500 mL	01 unidade de 500 ml	SEM MARCA APROVADA
ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO	01 embalagem de 01 kg	APTI INSTANT POWER, APTI ALTO TEOR DE FERRO
BICARBONATO DE AMÔNIO (SAL AMONÍACO)	01 embalagem de 100 g	MIRIAM, APTI
CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL INSTANTÂNEO	01 embalagem de 200 g	PELÉ, IGUAÇU
CAFÉ TORRADO MOÍDO	01 embalagem de 500 g	PELÉ TRADICIONAL E PELÉ EXTRA FORTE
CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM SAL	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura	QUALYVITA, BECEL



	disponível (Ex: 250 g ou 500 g), desde que atenda as exigências do edital	
FERMENTO BIOLÓGICO SECO a vácuo	01 embalagem de 125 g	APTI, PAKMAIA
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	01 embalagem de 250 g	APTI
GELATINA DIET	01 embalagem de 12 g cada sabor	APTI
GELATINA SABORES DIVERSOS	01 embalagem de 35 g cada sabor	APTI, NUTTRY
MAIONESE	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (200 g, 500 g ou 01 Kg), desde que atenda as exigências do edital.	SOYA, ODERICH
PÓ PARA PUDIM SABORES DIVERSOS	01 embalagem de 50 g cada sabor	APTI
SAL COMUM REFINADO E IODADO	01 embalagem de 01 kg	SALAZIR
SUCO EM PÓ	01 embalagem de cada sabor. Poderá ser entregue em gramatura disponível (200 g, 250g, 350 g, 500 g ou 01 Kg), desde que atenda as exigências do edital.	APTI, PIKO

**16.9.** 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 Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, para que dê destino correto de descarte e reposição do mesmo, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, ou conforme solicitação, caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios).

**16.10.** As Agroindústrias Municipais deverão estar registradas junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde.

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

**16.12.** Serão solicitadas amostras de todos os produtos que ainda não estão registrados em Banco de Amostras do Município para avaliação, pesagem, registro fotográfico e análise sensorial. Sendo que os aprovados serão incluídos no Banco de Amostras.

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

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

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



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

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

**16.16.** Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, data de fabricação, prazo de validade (alimentos embalados deverão apresentar 75 % do seu prazo de validade no momento da entrega), entre outros dados, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, entre outros dados (conforme Lei Federal nº 8.078/90; Portaria nº 27/98; Resoluções ANVISA).

## **17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**17.1.** O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a proposta, será recebido:

**a) PROVISORIAMENTE**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.

**b) DEFINITIVAMENTE**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

**17.2.** O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

**17.3.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

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

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

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

## **18. DO PAGAMENTO**

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

**18.2.** As Autorizações de Fornecimento não assinadas pelos responsáveis do setor, não serão consideradas para pagamento, sendo a Contratada comunicada pela gestora.

**18.2.1.** As Autorizações de Fornecimento assinadas que retornarem para o Contratante, deverão estar em condições adequadas, 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.

**18.3.** Na Nota Fiscal, deverá constar a descrição breve dos produtos contratados, valor unitário, valor total do item e o valor total da Nota Fiscal. Deverá constar, ainda, a quantidade de volumes que serão entregues.



**18.4.** O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 15 (quinze) dias após o Atesto da Gestora do contrato no verso desta.

**18.5.** As Notas Fiscais dos alimentos deverão ser emitidas e entregues semanalmente, conforme pedidos e com teor de acordo com a entrega dos gêneros alimentícios solicitados.

**18.6.** 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, quando necessário, pela gestora do contrato.

**18.7.** Mensalmente, serão solicitadas as documentações de habilitação atualizadas para a liberação do pagamento das notas fiscais pela Gestora do Contrato:

- Certidões Negativas: Municipal, Estadual e Federal;
- Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Para produtos de origem animal: Documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;

**18.8.** Haverá retenção previdenciária nos termos, com repasse dos percentuais ao INSS, assim como, será retido o Imposto de Renda na Fonte, conforme legislação vigente.

**18.8.1.** A retenção NÃO será efetuada para as empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL, que nesta modalidade de tributação não sofrem a incidência na fonte do Imposto de Renda, bem como das empresas imunes ao pagamento de impostos.

**18.8.2.** Se a CONTRATADA for optante do SIMPLES NACIONAL, deverá informar através de Declaração firmada por Contador ou Técnico Contábil, ou ainda, na Nota Fiscal a alíquota de ISSQN a ser recolhida.

**18.8.3.** Nos pagamentos efetuados após a data de vencimento prevista no item **16.1**, por inadimplência comprovada do CONTRATANTE, desde que tenham sido executados os serviços e a CONTRATADA não tenha dado causa ao atraso, o valor a ser pago será atualizado financeiramente tendo como base o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, computados os dias de atraso desde a data prevista para o pagamento até a data da efetivação do pagamento, calculados “*pro rata tempore-die*”, de acordo com a seguinte fórmula:

$AF = [(1 + IPCA/100)Nd/30 - 1] \times Vp$ , sendo:

AF= Atualização financeira;

IPCA= Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IBGE);

Nd= Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a data da efetivação do pagamento;

Vp= Valor da parcela a ser paga.

**18.9.** Durante todo o transcorrer do contrato e como condição para efetivação dos pagamentos, a Contratada **deverá** manter regularizados e dentro dos seus períodos de validade, os seguintes documentos:

**a)** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta da Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portaria MF nº 358/14 e Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751/14);

**b)** Certificado de Regularidade de Situação do FGTS;



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

- c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal de Erechim;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, abrangendo todos os tributos de competência do Estado e relativa à sede ou domicílio da empresa;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

## **19. DA FISCALIZAÇÃO E DA GESTÃO**

**19.1.** Os serviços serão fiscalizados pelo(a) Gestor(a) do Contrato dentro dos padrões determinados pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pela Ordem de Serviço nº 004/2023.

## **20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**20.1.** A aplicação de penalidades às licitante e às contratadas reger-se-á conforme o estabelecido no Título IV, Capítulo I – Das Infrações Administrativas, da Lei nº 14.133/2021.

**20.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas descritas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/21, as seguintes sanções:

**20.2.1. Advertência**, àquele que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave art. 156, §2º, da Lei Federal 14.133/21;

**20.2.2. Impedimento de licitar e contratar**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, pelo período de um a três anos;

b) dar causa à inexecução total do contrato, pelo prazo máximo de três anos;

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame, pelo prazo máximo de três anos;

d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, pelo prazo máximo de três anos;

e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, pelo prazo máximo de três anos;

f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, pelo prazo máximo de três anos;

**20.2.2.1.** Considera-se inexecução total do contrato:

a) recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada;

b) recusa injustificada do adjudicatário em assinar ata de registro de preços, contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

**20.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, àquele que:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;



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

- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

**20.2.3.1. As** infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do Art 155 da Lei Federal 14.133/21, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**20.2.3.2.** A aplicação da sanção prevista no **item 20.2.3** será aplicada pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 anos ;

**20.2.4. Multa**, que será calculada na forma prevista no edital ou no contrato, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta, e poderá ser aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21, observando-se os seguintes parâmetros:

a) No caso de inexecução parcial do contrato, nos termos dos incisos I a II do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, a multa será de a 5% do valor do contrato.

b) No caso de inexecução total do contrato, conforme prevista no inciso III do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, a multa será de 10% do valor do contrato.

c) Para infrações descritas nos incisos IV a VII, do art. 155, da Lei nº 14.133/2021 a multa será de 5% do valor do contrato.

d) Para as infrações descritas nos incisos VIII a XI, do art. 155, da Lei nº 14.133/2021 acima, de 10% do valor do contrato.

e) Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

f) O atraso na execução/entrega do objeto contratado superior a **30 (trinta) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por** descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

**20.2.5.** Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 20%. A multa de mora não impede as demais sanções previstas nos termos do art. 162, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**20.3.** A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021).

**20.4.** Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021).

**20.5.** 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 da CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.



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

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

**20.6.** A aplicação de multas, bem com a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas neste contrato.

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

## **21. DO CONTRATO**

**21.1.** Homologada a licitação, a Secretaria Municipal de Administração convocará no prazo de até 05 (cinco) dias o licitante que tiver apresentado a proposta vencedora para a assinatura do contrato, sob pena de decair no direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 155, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**21.2.** A assinatura do contrato se dará, preferencialmente, por meio de Assinatura Eletrônica efetuada pelo Portal de Assinaturas da Prefeitura Municipal de Erechim, ao qual a licitante deverá aderir mediante apresentação do Termo de Adesão anexo V preenchido e assinado em momento anterior a assinatura do contrato, é de inteira responsabilidade do licitante as informações prestadas no termo, bem como a atualização das mesmas, pois os contratos e aditivos serão encaminhadas nos endereços eletrônicos apresentados.

## **22. DA RESCISÃO**

**22.1.** A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 138 a 139, da Lei Federal nº 14.133/21.

## **23. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

No ano de 2024, os recursos financeiros correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:

10.01.08.244.0010.2049.3.3.90.30.07.00.00

## **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**24.1.** Todas as referências de tempo constantes no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.

**24.2.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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



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

**24.4.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

**24.5.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**24.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

**24.7.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

**24.8.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

**24.9.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no Portal de Compras e Licitações do Município de Erechim e no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**24.10.** Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos ao procedimento licitatório serão prestados pelo(a) pregoeiro(a) oficial(a) e membros da equipe de apoio, através dos telefones (54) 3520-7016 ou 3520-7024 ou através do e-mail: [editais@erechim.rs.gov.br](mailto:editais@erechim.rs.gov.br).

**ANEXO I** – Termo de Referência;

**ANEXO II** – Declaração de Enquadramento ME/EPP;

**ANEXO III** – Declaração de cumprimento do art. 7º da CF;

**ANEXO IV** – Declaração de cumprimento de reserva de cargos;

**ANEXO V** – Termo de Adesão Portal de Assinatura;

**ANEXO VI** – Documento de Apresentação de Amostra;

**ANEXO VII** – Ficha Técnica do Produto;

**ANEXO VIII** – Minuta do Contrato.

Erechim/RS, 16/02/2024.

IZABEL CRISTINA ROCHA MARINHO RIBEIRO  
Secretária Municipal de Administração

TALITA ROBERTA DA SILVA  
Chefe da Divisão de Editais

ALINE PAULA SCUSSEL  
Pregoeira Oficiala



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

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PROCESSO 1850/2024**  
**Pregão Eletrônico (Lei 14.133) Nº: 5/2024**

**1. OBJETO**

A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando a Aquisição de gêneros alimentícios, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, com Recursos não Vinculados de Impostos.

**2. JUSTIFICATIVA**

Necessidade de compra de alimentos cancelados no PP 120/2023.

**3. DESCRIÇÃO DOS ITENS**

---

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total	Especificação
------	---------	----------------	-------------	---------------

---

1            30,0000 EB            \_\_\_\_\_

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

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada, em frasco com bico dosador e aspecto líquido límpido transparente.

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

2            20,0000 EB            \_\_\_\_\_

ALECRIM: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

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

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

3            40,0000 KG            \_\_\_\_\_

AVEIA EM FLOCOS FINOS: -

1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Avena sp

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

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

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

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



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

4 20,0000 KG \_\_\_\_\_

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

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

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

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

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

5 150,0000 PC \_\_\_\_\_

BISCOITO CREAM CRACKER GERGELIM: 330 a 400 g - BISCOITO CREAM CRACKER GERGELIM: - 1 DESCRIÇÃO:

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

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

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 330 a 400 g.

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

6 120,0000 PC \_\_\_\_\_

BISCOITO INTEGRAL, SEM LEITE - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha integral, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Biscoitos ou bolacha salgada são produtos que contém cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais desses produtos. NÃO PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE/DERIVADOS NA SUA COMPOSIÇÃO.

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

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 330 a 400 g.

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

7 150,0000 PC \_\_\_\_\_

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

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

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 330 a 400 g.

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

8 20,0000 EB \_\_\_\_\_

CANELA EM PÓ: 100g - 1 DESCRIÇÃO: a casca da Canela (Cinnamomum cassis ou zeylnicum) dessecada e moída através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as



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

condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

9 20,0000 EB \_\_\_\_\_

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

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

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

10 250,0000 KG \_\_\_\_\_

CARNE SUÍNA, CORTE PALETA, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA: -

1 DESCRIÇÃO: carne suína corte paleta sem osso e sem pele, deverá ser proveniente de mamífero não ruminante pertencente da família Suidae (porco doméstico: *Sus domesticus*).

2 APRESENTAÇÃO: a carne suína corte paleta sem osso e sem pele, congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade

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

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

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

11 50,0000 EB \_\_\_\_\_

COCO RALADO PURO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por coco ralado puro, sem adição de açúcares, o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.

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

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

12 40,0000 EB \_\_\_\_\_

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

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

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

13 40,0000 KG \_\_\_\_\_

COUVE-CHINESA/NAPA ou ACELGA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Brassica pekinensis* (Lou).

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 600 g.

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

4 OBSERVAÇÕES: a couve-chinesa ou acelga apresenta folhas de coloração verde-clara, oblongas crispadas, onduladas nas margens, pilosas, com nervura central carnosa e grossa de coloração branca, as folhas espessas se fecham formando uma cabeça



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

compacta, globular alongada e com comprimento de 30 a 40 cm. Será solicitada a procedência do produto.

14 35,0000 EB \_\_\_\_\_

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

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

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada procedência do produto.

15 40,0000 KG \_\_\_\_\_

DOCE DE LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de leite o produto resultante do processamento do leite pasteurizado integral, açúcar, soro de leite em pó, creme de leite pasteurizado, xarope de glicose, amido modificado, conservador sorbato de potássio e aromatizante, e outras substâncias permitidas na legislação, através de processo tecnológico adequado.

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

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

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg, 2 Kg),

desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

16 40,0000 KG \_\_\_\_\_

FARINHA DE MANDIOCA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de mandioca, o produto obtido pela moagem da parte comestível da mandioca através de processos tecnológicos adequados.

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 kg (quilo).

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

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

17 45,0000 KG \_\_\_\_\_

FEIJÃO-VAGEM: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L

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

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

18 300,0000 EB \_\_\_\_\_

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

Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

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

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as



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

instruções do fabricante, além do sabor, textura, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

19            200,0000 LT            \_\_\_\_\_

LEITE PASTEURIZADO:

1 **DESCRIÇÃO:** entende-se por leite pasteurizado, 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 **APRESENTAÇÃO:** deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 **COTAÇÃO E PAGAMENTO:** será em embalagem de 01 litro.

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

20            300,0000 EB            \_\_\_\_\_

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

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

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

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

21            20,0000 KG            \_\_\_\_\_

LIMÃO, variedades Taiti, Galego ou Cravo (caipira):

- 1 **DENOMINAÇÃO BOTÂNICA:** Citrus aurantifolia  
(Christm.) Swingle

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

3 **OBSERVAÇÕES:** será solicitada a procedência do produto.

22            50,0000 EB            \_\_\_\_\_

LOURO:

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

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

3 **COTAÇÃO E PAGAMENTO:** será em embalagem de 05 g.

4 **OBSERVAÇÕES:** será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

23            25,0000 KG            \_\_\_\_\_

MANTEIGA RESFRIADA, SEM SAL:

- 1 **DESCRIÇÃO:** entende-se por manteiga resfriada sem sal, o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processo tecnologicamente adequado. A matéria gorda da manteiga deverá ser composta exclusivamente de gordura láctea. Deve passar por processos de estocagem, padronização, neutralização, pasteurização, resfriamento e maturação adequados, devendo atender as exigências de legislação específica.

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



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

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

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

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

24 50,0000 EB \_\_\_\_\_

Massa seca alimentícia c/ ovos, espaguete -

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

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

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 01 kg.

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

25 12,0000 EB \_\_\_\_\_

ORÉGANO: -

1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Orégano (*Origanum vulgare*, L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

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

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

26 20,0000 EB \_\_\_\_\_

PIMENTA MOÍDA:

1 DESCRIÇÃO: o fruto de Pimenta preta, branca ou pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.) dessecados e moídos através de processo tecnológico adequado.

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

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

27 21,0000 KG \_\_\_\_\_

SALGADO CONGELADO RECHEADO - NOS SABORES CARNE MOÍDA E FRANGO:

1 DESCRIÇÃO: é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos ou não e outras substâncias alimentícias recheado com carne moída ou frango.

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. Deverá conter unidades pesado em média 30 g cada.

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

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



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

28            60,0000 KG            \_\_\_\_\_

TEMPERO VERDE (salsa e cebolinha): - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Maço composto de Salsa (*Petroselinum crispum* (Mill.) ) e Cebolinha (*Allium schoenoprasum* L.; *Allium fistulosum* L.).

2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 230 g.

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

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

IZABEL CRISTINA ROCHA MARINHO RIBEIRO  
Secretária Municipal de Administração

TALITA ROBERTA DA SILVA  
Chefe da Divisão de Editais

ALINE PAULA SCUSSEL  
Pregoeira Oficiala



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

## ANEXO II

### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME/EPF

O licitante *[ razão social do licitante ]*, inscrito no CNPJ sob o *[ número ]*, sediado na *[ nome da rua, número, bairro, cidade/estado ]*, telefone *[ número ]*, e-mail *[ e-mail ]*, através do(a) representante legal, Sr(a). *[ nome completo ]*, portador da cédula de identidade RG *[ número ]*, inscrito no CPF sob o *[ número ]*, residente e domiciliado na *[ nome da rua, número, bairro, cidade/estado ]*, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser *[ microempresa ou empresa de pequeno porte ]*, nos termos de legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

*[ cidade/estado ]*, *[ data ]* de *[ mês ]* de *[ ano ]*.

Assinatura

Nome completo

Cargo

**Representante Legal**



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

### ANEXO III

#### DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À NORMA DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CF/88

O licitante [ *razão social do licitante* ], inscrito no CNPJ sob o [ *número* ], sediado na [ *nome da rua, número, bairro, cidade/estado* ], telefone [ *número* ], e-mail [ *e-mail* ], através do(a) representante legal, Sr(a). [ *nome completo* ], portador da cédula de identidade RG [ *número* ], inscrito no CPF sob o [ *número* ], residente e domiciliado na [ *nome da rua, número, bairro, cidade/estado* ], DECLARA, sob as penas da lei e para fins de direito, em cumprimento ao instrumento convocatório da licitação supracitada, para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1988, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20/1998, que **não** emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos.

Ressalva: ( [ *marcar se for o caso* ] ) emprega menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz.

[ *cidade/estado* ], [ *data* ] de [ *mês* ] de [ *ano* ].

Assinatura

Nome completo

Cargo

**Representante Legal**



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

#### **ANEXO IV**

#### **DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS**

O licitante [ *razão social do licitante* ], inscrito no CNPJ sob o [ *número* ], sediado na [ *nome da rua, número, bairro, cidade/estado* ], telefone [ ( *código de área* ) *número* ], e-mail [ *e mail* ], neste ato representado pelo(a) Sr(a). [ *nome completo* ], portador(a) da cédula de identidade RG [ *número* ], inscrito(a) no CPF sob o [ *número* ], residente e domiciliado na [ *nome da rua, número, bairro, cidade/estado* ], DECLARA, sob as penas da lei e para fins de direito, em cumprimento ao instrumento convocatório da licitação supracitada, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

[ *cidade/estado* ], [ *data* ] de [ *mês* ] de [ *ano* ].

Assinatura

Nome completo

Cargo

**Representante Legal**



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

### ANEXO V - TERMO DE ADESÃO – ASSINATURA ELETRÔNICA

<b>Razão ou Denominação Social:</b>			
<b>Nome de Fantasia:</b>			
<b>CNPJ:</b>		<b>Insc. Estadual:</b>	
		<b>Insc. Municipal:</b>	
<b>e-mail para envio dos instrumentos:</b>			
<b>Nome do Responsável Pela Assinatura dos Instrumentos</b>			
<b>Nome:</b>			
<b>CPF:</b>		<b>Cargo ou Função:</b>	
<b>E-mail:</b>			

Pelo presente TERMO DE ADESÃO a Pessoa Jurídica acima qualificada, doravante denominada ADERENTE, por meio de seu Representante legal manifesta ciência e concordância com os termos abaixo relacionados:

1. Que tem conhecimento da sistemática de ASSINATURA DIGITAL DOS CONTRATOS ADMINISTRATIVOS; TERMOS ADITIVOS e demais documentos relacionados ao contrato através do assinador do MUNICÍPIO DE ERECHIM, reputando-a válida e legítima para todos os fins;

2. Que as informações acima relacionadas serão utilizadas para emissão e assinatura de Contratos Administrativos e seus Termos Aditivos entre a ADERENTE e o MUNICÍPIO DE ERECHIM;

3. Que os Contratos Administrativos e Termos Aditivos ficarão disponíveis para assinatura por meio de ACEITE ELETRÔNICO, ASSINATURA ELETRÔNICA ou ASSINATURA DIGITAL, junto ao ASSINADOR ONLINE do MUNICÍPIO DE ERECHIM, protegido por *login* de acesso pessoal e intransferível vinculado ao *e-mail* informado no campo “**e-mail para envio dos instrumentos**” e que qualquer indivíduo que a ele tenha acesso poderá realizar a assinatura dos instrumentos nos casos de ACEITE ELETRÔNICO e ASSINATURA ELETRÔNICA.

4. Que, no caso de assinatura pelo tipo ACEITE ELETRÔNICO, o responsável receberá, no e-mail informado no campo “Responsável pela Assinatura”, *link* de acesso à assinatura dos instrumentos através do qual poderá assiná-los por meio de verificação por duas etapas com envio de código de autenticação para o mesmo e-mail e que qualquer indivíduo com acesso ao *e-mail* informado no campo “Responsável pela Assinatura” poderá realizar a assinatura dos instrumentos enviados para aquele endereço eletrônico.

5. Que, no caso de assinatura pelo tipo ASSINATURA ELETRÔNICA, o responsável receberá, no e-mail informado no campo “Responsável pela Assinatura”, *link* de acesso à assinatura dos instrumentos através do qual poderá assiná-los através de reprodução digital de assinatura a punho.

6. Que, no caso de assinatura pelo tipo ASSINATURA DIGITAL, o responsável deverá assinar o instrumento através de Certificado Digital emitido por Autoridade Certificadora – ICP-BRASIL, sendo necessário o download e instalação do software ASSINADOR SYSTEM;

7. Que o tipo de assinatura utilizada será de escolha do MUNICÍPIO DE ERECHIM nos termos da legislação em vigor.

8. Que, nos termos da Lei Federal nº 14.063/2020 e Lei Municipal 7.348/23, consideram-se Assinaturas Eletrônicas Avançadas os tipos de assinatura ACEITE ELETRÔNICO e ASSINATURA ELETRÔNICA e considera-se Assinatura Eletrônica Qualificada o tipo ASSINATURA DIGITAL;

9. Que as informações acima relacionadas são verdadeiras e que se compromete a mantê-las atualizadas independentemente de solicitação prévia pelo MUNICÍPIO DE ERECHIM.

Local: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**Responsável Legal:** \_\_\_\_\_