



TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO PRESENCIAL XX/2026

1. OBJETO

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

	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ITEM	CÓDIGO COMPRA	UNIDADE SAÍDA
1	620	kg	ALHO GRAÚDO BRANCO	R\$ 45,99	R\$ 28.513,80	70009	Gramas
2	3385	kg	BOLACHA CASEIRA DE POLVILHO	R\$ 26,90	R\$ 91.056,50	83415	Gramas
3	4500	kg	BOLACHA CASEIRA GLACEADA	R\$ 32,00	R\$ 144.000,00	70072	Gramas
4	1465	KG	GROSTOLI SALGADO	R\$ 31,95	R\$ 46.806,75	86805	Gramas
5	250	kg	VAGEM	R\$ 13,20	R\$ 3.300,00	70022	Gramas
					R\$ 313.677,05		

2. FONTE DE RECURSO

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

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO TÉCNICA/SANITÁRIA

3.7.1 Os proponentes deverão apresentar documentos de comprovação do atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.



3.7.4 Os produtos hortícolas deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e de qualidade, conforme estabelece a Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 e Instrução Normativa nº 7, de 13 de maio de 2019 (MAPA).

3.8 DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A HABILITAÇÃO TÉCNICA/SANITÁRIA

3.8.1 Os documentos de habilitação devem estar vigentes durante todo o processo de fornecimento e sempre que forem atualizados ou sofrerem alterações, o fornecedor deverá informar e disponibilizar a documentação atualizada/vigente, conforme exigência legal para cada caso.

3.8.3 Caso o fornecedor necessitar substituir e/ou incluir novos agricultores ou fornecedores, durante a execução do processo de entrega/fornecimento, o mesmo deverá apresentar, com antecedência mínima de 20 dias, junto à Secretaria Municipal de Educação – Setor de Alimentação Escolar, a amostra do item (alimento) e a respectiva habilitação técnica/sanitária, conforme o caso.

3.8.4. A produção dos alimentos a serem fornecidos deverá atender aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação. Neste sentido poderá ser exigido, no decorrer do processo de fornecimento, a Certificação de Boas Práticas de Fabricação vigente – com atualização de 2 ou 4 anos, conforme legislação RDC 497 de maio de 2022:

‘Art. 8º A validade da Certificação de Boas Práticas de Fabricação é de dois anos, contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial da União.

Art. 9º A validade da Certificação de Boas Práticas de Distribuição e/ou Armazenagem é de quatro anos, contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial da União.’

3.8.5 Durante a fase de habilitação e/ou de fornecimento poderão ser solicitadas documentações de habilitação técnicas sanitárias atualizadas, bem como, documentos correlatos/ complementares.



4. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

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

5. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

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

Para consultar os itens cotados, cuja marca e produtores já constam como aprovados no Banco de Amostras do Município acessar o link: https://docs.google.com/spreadsheets/d/1BnOQG8YDua_vDhyYJcyUNXbgQ6voS5g_KYXzEikTiqI/edit?gid=1068729128#gid=1068729128, para estes fica dispensada a apresentação de nova amostra. Devendo apenas ser enviado um e-mail (alimentacao.escolar@erechim.rs.gov.br) ou ofício formalizando a informação do produto/marca que será entregue (conforme Anexo II).

Nos casos em que, as marcas e fornecedores constantes no banco de amostras sofrerem qualquer alteração em relação ao fornecedor e/ou à indústria de processamento, deverá apresentar novas amostras, acompanhadas da respectiva documentação de habilitação técnica/sanitária.

No mesmo sentido, caso o fornecedor necessitar substituir e/ou incluir novos agricultores ou fornecedores, durante a execução do processo de entrega/fornecimento, o mesmo deverá



apresentar, com antecedência mínima de 20 dias, junto à Secretaria Municipal de Educação – Setor de Alimentação Escolar, a amostra do item (alimento) e a respectiva habilitação técnica/sanitária, conforme o caso.

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

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

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

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

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

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

Durante a vigência do contrato, caso o produto de alguma das marcas aprovadas apresentar características desconformes daquelas avaliadas e aceitas no Parecer Técnico, será retirado do Banco de Amostras, mediante justificativa da equipe técnica, laudos de avaliação e/ou documentação pertinente. Inclusive, poderá ser suspenso, a compra dos itens, temporário ou definitivamente que apresentarem irregularidades quando nas entregas, podendo retornar ou não, mediante habilitação e ajustes necessários solicitados.

No caso de itens com amostras já aprovadas (Banco de Amostras), caso houver industrialização terceirizada, deverá ser apresentada nova amostra, acompanhada das comprovações técnicas / sanitárias e ainda das comprovações do processo de terceirização (notas fiscal de compra da matéria-prima, nota fiscal de remessa para a indústria e nota fiscal de retorno do produto), conforme as cláusulas já descritas em edital.

Durante a vigência do contrato a equipe técnica de nutricionistas poderá realizar visitas nos locais de produção/distribuição dos alimentos, inclusive sem aviso prévio.



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

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

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

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

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

DEFINIÇÃO: hortaliça 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.

Levando em consideração a IN 69 de 06 de novembro de 2018 - Estabelecer o Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas, mais a Portaria 458 de 21 de julho de 2022 e o Referencial fotográfico para produtos hortícolas (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/qualidade-vegetal-1/referencial-fotografico-para-os-produtos-horticolos>), e atualizações. .

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

DOS REQUISITOS MÍNIMOS E TOLERÂNCIAS:

Os produtos hortícolas devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:



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

- a) inteiros;
- b) limpos;
- c) firmes;
- d) isentos de pragas visíveis a olho nu;
- e) fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial;
- f) isentos de odores estranhos;
- g) não se apresentarem excessivamente maduros ou passados;
- h) isentos de danos profundos;
- i) isentos de podridões;
- j) não se apresentarem desidratados ou murchos;
- k) não se apresentarem congelados;
- l) isentos de distúrbios fisiológicos.

Art. 6º É admitida em cada lote uma tolerância de até 10% (dez por cento) em número ou em peso, de produtos que não atendam aos requisitos mínimos de qualidade previstos, com exceção de podridões, que não podem exceder a 3% (três por cento) do total.

- m) O peso médio, das hortaliças in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;
- n) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, devem 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).



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

ESPECÍFICOS:

- a) Não será permitida a mistura de classe e tipo, nos seguintes produtos: feijão (preto, vermelho e carioca) e lentilha.
- b) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega de hortaliças que necessitem de refrigeração e/ou congelamento:
- 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

3) Laudo de classificação e registro do estabelecimento no MAPA para lentilha.

OBSERVAÇÕES:

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

DEVERÃO SER OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE ENTREGA DE AMOSTRAS/PRODUTOS CONFORME O REFERENCIAL FOTOGRÁFICO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL.

DISPONÍVEL EM <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/qualidade-vegetal-1/referencial-fotografico-para-os-produtos-hortcolas/referencial-fotografico-horti>

ESTE DOCUMENTO SERÁ A BASE PARA A AVALIAÇÃO QUANDO NO RECEBIMENTO SEMANAL DOS PRODUTOS.

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

PRODUTO	SAZONALIDADE DE	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	PESO MÉDIO DA UNIDADE (VARIÇÃO DE 10%)
---------	-----------------	---	--



FEIJÃO-VAGEM	Setembro à Dezembro	01 kg	-
--------------	------------------------	-------	---

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. Levando em consideração as novas legislações de atualização da Rotulagem Nutricional (RDC 429/2020 e IN 75/2020) e a RDC 843/2024 e a IN 281/2024 aperfeiçoam o controle pré-mercado de alimentos, a partir de critérios de risco, e atualizações.

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;
 - 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



GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

Ficha Técnica).

ESPECÍFICOS:

a) Pão e cuca 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 do produto.

GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
BOLACHA CASEIRA DE POLVILHO	01 kg (em média 50 bolachas de 10 cm de comprimento X 03 cm de largura), na embalagem original do fabricante.
BOLACHA CASEIRA GLACEADA	01 kg (em média 60 bolachas de 10 cm de comprimento X 10 cm de largura) na embalagem original do fabricante.
GROSTOLI SALGADO	01 kg (em média 50 – 55 unidades), na embalagem original do fabricante.



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.

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.

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.

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

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:

- a) Ser de colheita recente;
- b) Ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Produtos frescos ou desidratados devem ser oriundos de plantas ou ervas aromáticas próprias para o consumo, procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos;
- d) Estar livre de enfermidades;
- e) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;



GRUPO 7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS

- 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.

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.

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



GRUPO 7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS

fracionada.

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 PRODUTOS:

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

7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, TEMPEROS E CHÁS

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
ALHO	01 embalagem de 500 g, na embalagem original do fabricante.

6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada (40 semanas aproximadamente), sendo solicitados em parte, conforme a necessidade para atendimento dos cardápios estipulados para as escolas do Sistema Público Municipal de Ensino e seus anexos.

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



ESCOLA/LOCAL	ENDEREÇO	BAIRRO
Coordenação de Alimentação Escolar	Av. Farrapos, nº 603	Centro
EMEI Barão do Rio Branco	Av. Sete de Setembro, 44	Centro
EMEI Bôrtolo Balvedi	Rua Bortolo Balvedi, nº 1388	São Caetano
EMEF Cristo Rei – CAIC	Rua São Martinho, nº 351	Cristo Rei
EMEI Copas Verdes	Rua Ermínio Deconto, nº 335	Copas Verdes
EMEF Caras Pintadas	Rua Frederico Ozanan, nº 210	São Vicente de Paulo
EMEI Dom João Aloísio Hoffmann	Rua Santa Bárbara, nº 28	Progresso
EMEI Dom João Aloísio Hoffmann – Anexo Obra Stª Marta (entregar sempre pela manhã)	Rua Geraldino Rufino Pinheiro, nº 20	Progresso
EMEF Dom Pedro II	Rua Francisco Bussata, nº 121	Progresso
EMEI Dr. Ruther Alberto Von Mühlen	Rua Vinte de Setembro, nº183	Espírito Santo
EMEI Dr. Ruther A. V. Mühlen – E.E. Ir Roberto Teódulo	Rua José Oscar Salazar, nº 1715	Três Vendas
EMEI Drª Vera Beatriz Sass	Rua Assunta Dal Ponte Fuzinatto, nº 200	Paio Grande
EMEI Estevam Carraro	Rua Antônio Lando, nº 180	Estevam Carraro
EMEF Jaguaretê	Distrito de Jaguaretê	Interior
EMEI Irmã Consolata	Rua Joaquim de Moura Faitão, nº 915	Koller
EMEI Lucas Vezzano	Rua Carlos Demoliner, nº 750	Linho
EMEI Maria Clara	Rua Victório Fracaro, 814	Maria Clara
EMEF Luiz Badalotti	Rua Fulgêncio M. Coffy, nº 680	Atlântico
EMEF Othelo Rosa	Rua Belo Cardoso, nº 1446	Presidente Vargas
EMEF Paio Grande	Rua Sueli Maria Girardello, nº 205	Paio Grande
EMEI São Cristóvão	Rua José Bisognin, nº 401	São Cristóvão
EMEI São Cristóvão–Anexo CECRIS 1	Rua Maria Agnes Graber, nº 94	São Cristóvão
EMEI São Cristóvão – Anexo Associação Assist. Madre Alix	Rua Dorvalino Moisés Dalla Rosa, nº 90	Vitória II
E.E.E. Branca de Neve – A.P.A.E.	Rua Otto Eduardo Müller, nº 34	Boa Vista
Centro Educacional de Jovens e Adultos – CEJA	Rua Júlio Trombini, nº 604	Três Vendas
C.E.J.A – Obra Santa Marta	Rua Geraldino R. Pinheiro, nº 20	Progresso
EMEI Irmã Consolata – Anexo Roque Gonzales - Distrito de Capoeirê	Distrito de Capoeirê	Capoeirê



Os alimentos deverão ser entregues em um período de até 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período, de acordo com a solicitação do setor de Divisão da Alimentação Escolar.

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

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

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

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

Em caso de urgência, poderão ser retiradas pelos servidores da Coordenação de Alimentação Escolar, mercadorias junto à contratada, mediante contato de disponibilidade do produto e acordo com o fornecedor. O(s) produto(s) será(ão) retirado(s) com Guias de Entrega e Recebimento autorizadas e assinadas pela(s) Gestora(s) do contrato ou por Servidor da Secretaria Municipal da Educação autorizado pela(s) Gestora(s), para a entrega na Escola ou Entidade.

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



Caso as Gestoras e/ou Responsáveis Técnicos da Coordenação de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação, verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a contratada será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas a este serviço.

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

Para alimentos perecíveis, de acordo com a necessidade de cada produto, deverão ser cumpridas 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 .

Os alimentos secos (pães, bolachas, massas secas...), não podem ser transportados no mesmo compartimento que os alimentos refrigerados e/ou congelados (cárneos, iogurte, nata...), a fim de garantir a integridade do produto até o momento da entrega.

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

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

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues respeitando os horários de funcionamento dos locais de entrega e as datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento. Os horários de entrega são: das 7h30 às 11h e das 13h às 16h30.

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

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



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

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

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

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

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

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

7. PAGAMENTO

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

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



8. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

IV - Alvará sanitário de veículo de transporte de alimentos. Emitido pela autoridade competente (Vigilância Sanitária), em vigor, comprovando que o veículo declarado, está apto e é apropriado para o transporte de alimentos. E em caso de transporte locado, cópia do contrato de locação; e Declaração de disponibilidade de veículo apropriado para o transporte de alimentos.

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

8.3 Gestoras do contrato:

ADMINISTRATIVA

- Claudia Mânica de Quadros

TÉCNICAS

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



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Educação
Coordenação de Alimentação Escolar
Av. Farrapos, 603, Centro
CEP 99700-112

18

ANEXO I

DOCUMENTAÇÃO DE APRESENTAÇÃO DE NOVAS MARCAS/AMOSTRAS

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

Deve ser entregue em (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

RELAÇÃO DE AMOSTRAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PARECER TÉCNICO DA
PREGÃO PRESENCIAL ____/2026_ PROCESSO Nº ____/2026

Município: Erechim/RS

Secretaria: Secretaria Municipal de Educação

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

Abaixo relacionado, encontra-se a relação do item:

Nº DO ITEM:

DESCRIÇÃO DO ITEM NO EDITAL:

QUANTIDADE SOLICITADA PARA AMOSTRA:

FORNECEDOR/MARCA

QUANTIDADE A SER FORNECIDA: _____

DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA:

- Ficha técnica completa e com descrição de processamento
- Rótulo
- Registro do produto de origem animal (S.I.F., R.I.I.S.P.O.A., S.I.M.)
- Registro MAPA (D.I.P.O.A)
- Laudo técnico laboratorial
- Alvará transporte refrigerado
- Alvará de funcionamento do estabelecimento de beneficiamento atualizado
- Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização
- Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento e congelamento
- Certificado de Boas Práticas de Fabricação
- Registro Sanitário

(Observar: Anexar a esta, os documentos solicitados)

Local e data

Assinatura do Representante Legal
Carimbo com CNPJ



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Educação
Coordenação de Alimentação Escolar
Av. Farrapos, 603, Centro
CEP 99700-112

ANEXO II

DOCUMENTAÇÃO DE PARA ITENS JÁ CONSTAM EM BANCO DE AMOSTRAS

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

RELAÇÃO DE AMOSTRAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PARECER TÉCNICO DA
PREGÃO PRESENCIAL ____/2026__
PROCESSO N° ____/2026

Município: Erechim/RS

Secretaria: Secretaria Municipal de Educação

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

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

Nº DO ITEM:

DESCRIÇÃO DO ITEM NO EDITAL:

MARCA QUE SERA ENTREGUE QUE JÁ CONSTA EM BANCO DE AMOSTRAS:

Nº DO ITEM:

DESCRIÇÃO DO ITEM NO EDITAL:

MARCA QUE SERA ENTREGUE QUE JÁ CONSTA EM BANCO DE AMOSTRAS:

Nº DO ITEM:

DESCRIÇÃO DO ITEM NO EDITAL:

MARCA QUE SERA ENTREGUE QUE JÁ CONSTA EM BANCO DE AMOSTRAS:

Local e data

Assinatura do Representante Legal
Carimbo com CNPJ