



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

**EDITAL Nº 220/2023, DE 04 DE OUTUBRO DE 2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2023**

Pregão Eletrônico de REGISTRO DE PREÇOS, EXCLUSIVO PARA EMPRESAS BENEFICIÁRIAS DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006, com aplicação de cota reservada, nos itens 2, 9, 17, 19, 22, 24, 26, 45, 47, 54, 59, 61, 69, 75 e 78 (ampla concorrência), objetivando a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS para atender as necessidades de diversas secretarias do município de Estância Velha/RS.

O MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA, de ordem do Senhor Prefeito Municipal, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação pública sob a **MODALIDADE DE PREGÃO ELETRÔNICO**, na data, local e horário **abaixo especificados**, por intermédio da Pregoeira e da Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 023/2023, objetivando o registro de preços para futuras aquisições de **ALIMENTOS PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA/RS**, conforme quantidades e especificações **constantes no Anexo I deste Edital**.

O presente certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, pelo Decreto Municipal nº 056/2020, de 05 de junho de 2020 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e nos seus anexos.

1 - LOCAL, DATA E HORA

1.1 A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br, no dia **24 de outubro de 2023, às 08h e 30min**, podendo as propostas e os documentos serem enviados até às **08h29min**, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

1.2 A Pregoeira, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste edital, com a divulgação da melhor proposta para cada item.

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, independentemente de nova comunicação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

2. DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa para o fornecimento de aquisições de **ALIMENTOS PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA/RS**, cujas descrições estão detalhadas no Termo de Referência (Anexo I).

2.2 As características mínimas exigidas para os objetos (Anexo I), justificam-se pelas necessidades, peculiaridades e o uso ao qual os mesmos serão submetidos, para desta forma, atender de forma eficaz as demandas de utilização.

2.3 Os materiais deverão ser novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, assim como, atender às características e especificações mínimas contidas no Anexos I deste Edital.

2.4 A existência de preços registrados **não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir**, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2.5 Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, fretes, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), transporte de material e qualquer despesa acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

2.6 A licitante vencedora assumirá integral responsabilidade por danos que causar ao Município ou a terceiros, por si ou seus representantes, no fornecimento do objeto contratado, isentando o Município de todas e quaisquer reclamações que possam surgir decorrentes de acidentes no transporte e descarga dos objetos.

2.7 Poderão participar desta licitação, as pessoas jurídicas cujo objetivo social tenha relação com o objeto licitado, e que, na fase inicial de credenciamento, comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste edital.

2.8 Não poderão participar da presente licitação:

- a)** A pessoa jurídica suspensa temporariamente de participar em licitação e impedida de contratar com a Administração (órgão sancionador).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

- b) A pessoa jurídica declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos do art. 9º da Lei Federal nº 8.666/1993.
- c) A pessoa jurídica autora do projeto, básico ou executivo, ou, pelo mesmo responsável, isoladamente ou em consórcio, da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, sócio, acionista, ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratada.
- d) A pessoa jurídica da qual servidor ou dirigente de órgão ou entidade do Município de Estância Velha seja dirigente, gerente, sócio, acionista, ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, ou controlador, responsável técnico ou subcontratada.
- e) Empresas reunidas em consórcio, dada a desnecessidade de esforços de mais de uma empresa para o fornecimento do bem objeto deste Edital.

3. DOS PRAZOS, LOCAIS E HORÁRIOS

3.1 As datas e os horários para fornecimento serão informados conforme solicitação formal dos setores da Prefeitura Municipal de Estância Velha - RS.

3.2 Para todas as Secretarias o prazo de entrega é de 10 (dez) dias, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Estância Velha, contados do recebimento do pedido, nos locais abaixo:

a) Secretaria de Educação e Cultura: Av. Brasil 1308, Bairro União, aos cuidados do Departamento de Nutrição - **Alimentos Perecíveis, conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.

b) Hospital Municipal Getúlio Vargas: Rua Adolfo Mattes, 236 (fundos do hospital), Bairro Centro, Estância Velha/RS, **Alimentos Perecíveis, conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.

c) Secretaria de Desenvolvimento Social e Trabalho: Rua Raimundo Corrêa, 151 Bairro: Floresta - Estância Velha/RS. Obs.: Nesta secretaria os pedidos deverão ser entregues **somente nas sextas-feiras, conforme solicitação.**

d) Demais Secretarias Municipais e escolas: Nos locais indicados por estas e dentro dos limites territoriais, **conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.

3.3 Os horários deverão ser previamente combinados para que o fiscal da Ata de Registro de Preços acompanhe a entrega.

3.4 As entregas deverão obedecer as Normatizações – Anexo IV deste instrumento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

3.5 A validade da Ata de Registro de preços será de 12 (doze) meses.

4. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

4.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização;

4.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico ou solicitadas por meio do seguinte endereço de e-mail: www.portaldecompraspublicas.com.br ;

4.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

4.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir 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 da senha, ainda que por terceiros;

4.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

4.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

4.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica;

4.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

5. ENVIO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. As propostas e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando as exigências editalícias deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

5.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

5.2.1 O cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital, como condição de participação;

5.2.2 O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 ao art. 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

5.3. Eventuais outros documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitadas pela pregoeira, deverão ser encaminhados no prazo máximo de duas (2) horas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

6. PROPOSTA

6.1. O prazo de validade da proposta é de 60(sessenta) dias, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

6.2. Preço unitário em moeda corrente nacional, em algarismo com no máximo **duas casas decimais**, assim como com a indicação do total do item, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

OBS: Os preços já deverão estar onerados com todos os encargos, principalmente dos impostos e deduzidos de eventuais descontos ou vantagens, e frete CIF.

6.3. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando o Termo de Referência – Anexo I e diretrizes do Anexo III – Modelo de Proposta Comercial.

7. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 4 deste Edital:

7.1.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a)** registro comercial, no caso de empresa individual;
- b)** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c)** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- d)** 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.
- e)** Declaração que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme o modelo do Decreto Federal nº 4.358/2002

7.1.3 REGULARIDADE FISCAL:

- a)** prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado ou do Município, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades;
- b)** prova de regularidade quanto aos tributos e encargos sociais administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

Nacional – PGFN (Certidão Conjunta Negativa);

- c) prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- d) prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- e) prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

7.1.4 REGULARIDADE TRABALHISTA:

- a) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

7.1.5 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão Negativa de Falências e recuperação judicial emitida pelo Poder Judiciário da sede da licitante, com data de emissão não superior a noventa dias.

7.1.6. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

- a) Atestado de qualificação técnica, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação, emitidos por órgãos públicos, ou privados de reconhecida idoneidade.

7.1.7 DEMAIS EXIGÊNCIAS:

- a) Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante **OU Licenciamento Sanitário** expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual da Saúde) **OU** Federal (Ministério da Saúde) comprovando que a licitante esta autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, **em vigor**.

a.1) A licitante que, por força de lei, esteja dispensada da apresentação do documento referido no subitem anterior, deverá apresentar comprovação de inspeção do estabelecimento pelo **Ministério da Agricultura** **OU** declaração expedida por órgão oficial, informando que, em vistoria, constatou tratar-se somente de escritório, sem estocagem e/ou comércio de alimentos, tornando-se, portanto, isenta.

- b) Para produto de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal.

7.1.8 No caso de participação de cooperativas, além da documentação habilitatória antes citada, deverá apresentar:

- a) a ata da fundação;
- b) o estatuto (com a Ata da Assembleia que o aprovou);
- c) o regimento interno (com a Ata da Assembleia que o aprovou);
- d) o regimento dos fundos instituídos pelos cooperados (com a Ata da Assembleia que o aprovou);



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

- e) os editais de convocação das três últimas Assembleias Gerais extraordinárias, para comprovação da representatividade dos dirigentes e conselheiros da cooperativa;
- f) o registro de presença dos cooperados em Assembleias Gerais;
- g) a listagem informando o nome de todos os associados, com respectivas qualificações completas (nacionalidade, estado civil, profissão, endereço residencial, números do RG e CIC);
- h) a Ata da sessão em que os cooperados autorizaram a cooperativa a participar do certame e a adquirir lote objeto da licitação;
- i) o registro na Organização de Cooperativas Brasileiras ou na OCERGS - Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado do Rio Grande do Sul, atestando o respectivo registro e regularidade, bem assim a circunstância de não ter sido averbado qualquer ato proibitivo de contratação com o Poder Público;
- j) declaração dos cooperados, pela qual cada um assume a responsabilidade solidária por todos os compromissos e atos da cooperativa junto ao CONTRATANTE, tanto na fase de licitação quanto na fase de execução do contrato a ser firmado, bem como por multas e indenizações de qualquer natureza;
- k) prova da constituição de Fundo de Reserva destinado a reparar perdas e atender ao desenvolvimento de suas atividades, constituído com 10% (dez por cento), pelo menos, das sobras líquidas do exercício;
- l) prova da constituição de Fundo de Assistência Técnica, Educacional e Social, destinado à prestação de assistência aos associados, seus familiares, e, quando previsto nos estatutos, aos empregados da cooperativa, constituído de 5% (cinco por cento), pelo menos, das sobras líquidas apuradas no exercício;
- m) declaração da Cooperativa, assumindo o compromisso de que será ministrado a todos os cooperados, curso instrutivo sobre cooperativismo e direitos dos cooperados, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias contado da data da assinatura do contrato, o que será documentalmente comprovado em igual prazo, sob pena de cometimento de infração grave, oportunizadora de rescisão contratual;

7.1.9. As beneficiárias da Lei Complementar n°. 123/2006 deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de habilitação, inclusive os documentos de regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição, caso em que, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da declaração de vencedor, ou seja, logo após a abertura da habilitação, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.

7.1.10. Os demais documentos, EXCETO os de regularidade fiscal e trabalhista (estes que PODEM usar os benefícios definidos no item 7.1.9), DEVERÃO estar com validade em dia com base na data da abertura dos envelopes.

Parágrafo Único: A não regularização da documentação, no prazo fixado no item 7.1.9, implicará na inabilitação do licitante.

§1º Todos os documentos apresentados deverão ser correspondentes, unicamente, à matriz ou à filial da empresa que ora se habilita para este certame licitatório. Os documentos devem estar em nome de uma única empresa (razão social e CNPJ).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

§2º As Certidões que não expressarem o prazo de validade, deverão ter a data de expedição não superior a 90 (noventa) dias.

§3º Nenhum destes documentos deverá estar vencido antes da data da abertura da presente licitação.

8. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

8.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, a pregoeira abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

8.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.3. A comunicação entre a pregoeira e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

8.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na internet.

9. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

9.2. Serão desclassificadas as propostas que:

- a)** não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;
- b)** forem omissas em pontos essenciais;
- c)** contiverem opções de preços ou marcas alternativas ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

9.3. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

9.4. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e a pregoeira dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

9.5. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

9.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

9.6.1 O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

9.6.2. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.6.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

10. MODO DE DISPUTA

10.1. Será adotado o modo de disputa aberto e fechado, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, observando as regras constantes no item 9.

10.2. A etapa competitiva, de envio de lances na sessão pública, durará quinze minutos, improrrogáveis.

10.3. Encerrado o prazo do item 10.2, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

10.4. Encerrada a recepção dos lances, com o decurso do prazo do item 10.3, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.5. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item 10.4, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

10.6. Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 10.4 e 10.5, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

10.7. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens 10.4 e 10.5, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item 10.6.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

10.8 Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item 10.7.

10.9. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

10.10. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br

10.11. Caso necessário a Pregoeira poderá suspender a sessão para apresentação de amostras, diligências e/ou outro motivo relevante.

11. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E DESEMPATE

11.1 É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

11.2 Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades previstas na Lei n°. 8.666/93.

11.3 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, a pregoeira deverá negociar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

11.4. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pela pregoeira, deverão ser encaminhados no prazo fixado pela Pregoeira.

11.5. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

11.6. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

11.7. Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta válida.

AS SITUAÇÕES ELENCADAS NOS ITENS 10.8 ATÉ 10.16 SÃO VALIDAS SOMENTE PARA OS ITENS DE AMPLA CONCORRÊNCIA, MENCIONADO NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

11.8 Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias.

11.9 Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as
Rua Anita Garibaldi, 299 | Fone 51 3561-4050 | Estância Velha | RS
www.estanciavelha.rs.gov.br



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

11.10 Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 11.4 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea a deste item.

11.10.1. O disposto no item 11.8 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

11.11. Se não houver licitante que atenda ao item 10.8 e seus subitens, serão observados os critérios do art. 3º, §2º, da Lei nº 8.666/1993.

11.12. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas, de acordo com o art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

11.13 Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, a Pregoeira verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo, comparando-o com os valores de mercado, decidindo, motivadamente, a respeito.

11.14. Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste edital pela Pregoeira.

11.15. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarado vencedor o licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações deste edital, com o menor preço global dos itens que compõe o lote único.

11.16. A Sessão Pública poderá ser suspensa a qualquer tempo pela pregoeira, desde que devidamente justificado e com prazo definido para o prosseguimento do processo.

12. DA NEGOCIAÇÃO, JULGAMENTO

12.1. No julgamento das propostas será adotado o critério de **menor preço por item**.

12.2. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, a pregoeira deverá negociar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

12.3. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado pela Pregoeira.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

12.4. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

12.5. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

13. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

13.1. Os documentos de habilitação serão examinados pela pregoeira, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

13.2. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006 e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

13.3. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, a pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

13.4. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

14. RECURSO

14.1. Declarado o vencedor, ou proclamado o resultado sem que haja um vencedor, os licitantes poderão manifestar justificadamente a intenção de interposição de recurso, em campo próprio do sistema, sob pena de decadência do direito de recurso.

14.2. Havendo a manifestação do interesse em recorrer, será concedido o prazo de 3 (três) dias consecutivos para a interposição das razões do recurso, também via sistema, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

14.3. Interposto o recurso, o pregoeiro poderá motivadamente reconsiderar ou manter a sua decisão, sendo que neste caso deverá remeter o recurso para o julgamento da autoridade competente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

14.4. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

15.2. Na ausência de recurso, caberá a pregoeira adjudicar o objeto e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

16. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

16.1. Após a homologação, o adjudicatário será convocado para no prazo de 05 (cinco) dias, assinar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo estabelecido no edital.

16.2 As certidões que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração.

16.3. O prazo de que trata o item 15.1 poderá ser prorrogado uma vez e pelo mesmo período, desde que seja requerido de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

16.4. Na hipótese de o vencedor da licitação se recusar a assinar o contrato/ Ata de registro de preços, outro licitante será convocado, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato/ Ata de registro de preços, sem prejuízo da aplicação das sanções.

17. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado em até 20 (vinte) dias após a entrega do objeto solicitado e conferido pelo servidor responsável, mediante apresentação da Fatura correspondente ao objeto fornecido.

17.2. O pagamento dos serviços/ compras será realizado com estrita observância na Ordem Cronológica e/ ou norma interna equivalente, a serem confirmados mediante a certificação da fiscalização.

17.3. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

17.4. Conforme Decreto Municipal 142/2022, no que se refere à retenção do IRPF nas Notas Fiscais a serem emitidas por força do presente contrato, a contratada deverá observar a INSTRUÇÃO NORMATIVA da RECEITA FEDERAL DO BRASIL Nº 1.234/2012, o ART. 64 da LEI FEDERAL Nº 9.430/1996 e o ART.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

15 da LEI FEDERAL Nº 9.249/1995.

18 - DAS PENALIDADES:

18.1. A licitante vencedora que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente Pregão ficará sujeita às penalidades previstas nos art. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, especialmente de:

a) multa de 10% (dez por cento) pelo atraso injustificado, sobre o valor total da proposta, e juros de 1% (um por cento) ao mês pela permanência do atraso ou fração equivalente.

b) Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, também, as seguintes sanções:

b.1) advertência;

b.2) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor homologado;

b.3) suspensão temporária em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura de Estância Velha/RS, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

b.4) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

b.5) a recusa pelo fornecedor em entregar o objeto adjudicado acarretará a multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

18.2. O atraso que exceder ao prazo fixado para a entrega, acarretará a multa de 0,5 (zero vírgula cinco por cento), por dia de atraso, limitado ao máximo de 10% (dez por cento), sobre o valor total que lhe foi adjudicado.

18.3. O não-cumprimento de obrigação acessória sujeitará o fornecedor à multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da obrigação.

18.4. Nos termos do artigo 7º da Lei nº. 10.520, de 17-07-2002, o licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e descredenciado do Cadastro do Município, nos casos de:

a) ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;

b) apresentação de documentação falsa para participação no certame;

c) retardamento da execução do certame, por conduta reprovável;

d) não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;

e) comportamento inidôneo;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

- f) cometimento de fraude fiscal;
- g) fraudar a execução do contrato;
- h) falhar na execução do contrato.

18.5. Na aplicação das penalidades previstas no Edital, o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do licitante ou contratado, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas, nos termos do que dispõe o artigo 87, "caput", da Lei nº. 8.666/93.

18.6. As penalidades serão registradas no cadastro do contratado, quando for o caso.

18.7. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

19. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

19.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br;

19.2. No ato da apresentação do esclarecimento ou da impugnação é obrigatório anexar ao e-mail a cópia digitalizada dos seguintes documentos:

- a) do documento de identidade e do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), se o impugnante for pessoa física;
- b) do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), em se tratando de pessoa jurídica, acompanhado do respectivo ato constitutivo ou de procuração, que comprove que o signatário/remetente da impugnação efetivamente representa a impugnante.

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

19.4. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

19.5. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico da Administração www.estanciavelha.rs.gov.br e também no www.portaldecompraspublicas.com.br;

§ 1º As petições deverão ser enviadas junto à Prefeitura Municipal de Estância Velha, através do e-mail: licitacoes@estanciavelha.rs.gov.br, esta que deverá ser confirmado pelo licitante, ou através de protocolo, meio físico, no horário das 12h00min às 18h00min, de segunda a quinta-feira, e das 08h00min às 13h00min nas sextas-feiras, endereço Rua Anita Garibaldi, 299 – Bairro Centro em Estância Velha/RS, dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 24 horas anteriores à abertura da licitação.

§ 2º Somente petições protocoladas por meio físico ou por email pelo impugnante ou por quem ele designar (exceto servidores do município) serão objeto de apreciação e resposta formal que serão enviadas através do sítio eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br Documentos enviados de qualquer outra forma sem o

Rua Anita Garibaldi, 299 | Fone 51 3561-4050 | Estância Velha | RS

www.estanciavelha.rs.gov.br



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

devido protocolo por meio físico ou eletrônico no prazo referido no item 18.3, somente serão passíveis de apreciação sem gerar nenhuma obrigação pelo(a) Pregoeiro(a);

§ 3º Acolhida a impugnação que resulte na alteração no texto do edital e de seus anexos que afete a formulação das propostas, o prazo de divulgação será restituído na íntegra.

§ 4º Caso se faça necessário, a fim de uma análise mais detalhada das impugnações e/ou pedidos de esclarecimento, a abertura do pregão poderá ser suspensa.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

20.1. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, sobre o valor inicial atualizado do contratado.

20.2. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

20.3. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 49 da Lei Federal nº 8.666/1993).

20.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Estância Velha/RS para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

20.5 São anexos deste edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo III – Modelo de Proposta de Preços;

Anexo IV – Normatização

Anexo V- Normatização

Estância Velha, 04 de outubro de 2023.

DIEGO WILLIAN FRANCISCO
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

Rua Anita Garibaldi, 299 | Fone 51 3561-4050 | Estância Velha | RS
www.estanciavelha.rs.gov.br



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

EDITAL Nº 220/2023, DE 04 DE OUTUBRO DE 2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2023
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ITEM	PRODUTO	UM	SEMSA	HMGV	SEMEC	SEDEST	QTD. TOTAL
1	ABACATE, SEM FIAPOS, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	300	200	800	0	1.300
2	ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRME, SEM MACHUCADOS, RACHADURAS OU PERFURAÇÕES, DE PRIMEIRA QUALIDADE - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	UN	375	225	12.000	38	12.638
3	ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRME, SEM MACHUCADOS, RACHADURAS OU PERFURAÇÕES, DE PRIMEIRA QUALIDADE - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	UN	125	75	4.000	12	4.212
4	ABOBRINHA ITALIANA, NOVA, TAMANHO MÉDIO, CONSISTÊNCIA FIRME, CASCA ÍNTEGRA E SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	300	200	0	0	500
5	AIPIM NOVO, DESCASCADO, HIGIENIZADO E CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA SELADA A VÁCUO, COM RÓTULO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PACOTES DE 1KG, VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	300	800	2.500	0	3.600
6	ALFACE CRESPA OU LISA ROXA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 500G CADA), TENRA, FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E SEM MANCHAS ESCURAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	200	700	0	900
7	ALFACE CRESPA OU LISA VERDE, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 500G CADA), TENRA, FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E SEM MANCHAS ESCURAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	200	700	0	900
8	ALHO FÊMEA, GRAÚDO, DESENRESTADO, SEM ESTAR BROTADO E CHOCHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	50	800	0	850
9	BANANA CATARINA OU PRATA, EM PENCA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	375	1.500	18.750	375	21.000
10	BANANA CATARINA OU PRATA, EM PENCA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	125	500	6.250	125	7.000
11	BATATA DOCE, NOVA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 250G A 300G CADA), SEM BROTAÇÃO, SEM MACHUCADOS E SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	300	800	2.500	0	3.600
12	BATATA INGLESA, NOVA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 100G A 150G CADA), SEM BROTAÇÃO, SEM MACHUCADOS E SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	300	3.000	9.000	0	12.300
13	BÉRGAMOTA PONKAN, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RUPTURAS OU MACHUCADOS NA CASCA	KG	500	200	6.000	0	6.700
14	BETERRABA, NOVA, SEM TALOS E FOLHAS, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 200G CADA), SEM MACHUCADOS E SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	400	600	3.000	0	4.000
15	BRÓCOLIS HÍBRIDO, NOVO, PODADO, TAMANHO MÉDIO (APROXIM. 500g CADA), COR VERDE CARACTERÍSTICA, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	200	300	3.000	0	3.500
16	CAQUI TIPO FUJI, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, TAMANHO MÉDIO, FRUTA FIRME, CASCA ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	500	0	3.000	0	3.500
17	CARNE BOVINA DE 1ª PICADA EM CUBOS 2cm x 2cm, TIPO PATINHO (parte traseira) OU COXÃO MOLE, CONGELADA, COM NO MÁX. 8% DE GORDURA, SEM NERVOS, PELANCAS E APONEUROSES/ EMBALAGEM DE 1KG, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	0	1.125	9.750	0	10.875



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
 “Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

18	CARNE BOVINA DE 1ª PICADA EM CUBOS 2cm x 2cm, TIPO PATINHO (parte traseira) OU COXÃO MOLE, CONGELADA, COM NO MÁX. 8% DE GORDURA, SEM NERVOS, PELANCAS E APONEUROSES/ EMBALAGEM DE 1KG, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	0	375	3.250	0	3.625
19	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª, TIPO PATINHO (parte traseira) OU COXÃO MOLE, CONGELADA, COM NO MÁXIMO 8% DE GORDURA, SEM NERVOS, PELANCAS E APONEUROSES / EMBALAGEM 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR A DATA DE ENTREGA. - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	0	1.500	11.250	0	12.750
20	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª, TIPO PATINHO (parte traseira) OU COXÃO MOLE, CONGELADA, COM NO MÁXIMO 8% DE GORDURA, SEM NERVOS, PELANCAS E APONEUROSES / EMBALAGEM 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR A DATA DE ENTREGA. - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	0	500	3.750	0	4.250
21	CARNE BOVINA MOÍDA, FORMATADA E CONGELADA – 25G/UNIDADE (FORMATO DE ALMÔNDEGAS). Produto feito com 100% carne bovina moída, formatada com 25g/unidade, sem adição de água, sal, amidos, aditivos, conservantes e/ou coadjuvantes. O produto deverá apresentar formato redondo (esférico), cru e pós-cozão, apresentar-se em condições higiênicas adequadas. Durante o processamento da carne, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.	KG	0	0	1.000	0	1.000
22	CARNE BOVINA SEM OSSO DE 1ª, PEÇAS INTEIRAS, TIPO PATINHO (PARTE TRASEIRA) OU COXÃO MOLE, CONGELADA, MÁXIMO 8% DE GORDURA, SEM NERVOS, PELANCAS E APONEUROSES, EMBALAGEM DE 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	0	1.125	750	0	1.875
23	CARNE BOVINA SEM OSSO DE 1ª, PEÇAS INTEIRAS, TIPO PATINHO (PARTE TRASEIRA) OU COXÃO MOLE, CONGELADA, MÁXIMO 8% DE GORDURA, SEM NERVOS, PELANCAS E APONEUROSES, EMBALAGEM DE 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	0	375	250	0	625
24	CARNE MOÍDA DE FRANGO (100% PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE), CONGELADA, SEM NERVOS, SEM PELANCAS E APONEUROSES / EMBALAGEM CONTENDO 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, FECHADA. RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR A DATA DE ENTREGA - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	0	0	3.750	0	3.750
25	CARNE MOÍDA DE FRANGO (100% PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE), CONGELADA, SEM NERVOS, SEM PELANCAS E APONEUROSES / EMBALAGEM CONTENDO 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, FECHADA. RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR A DATA DE ENTREGA - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	0	0	1.250	0	1.250



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
 “Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

26	CARNE SUÍNA PICADA EM CUBOS 2CMX2CM TIPO COXÃO MOLE CONGELADA/EMBALAGEM DE 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	0	0	9.750	0	9.750
27	CARNE SUÍNA PICADA EM CUBOS 2CMX2CM TIPO COXÃO MOLE CONGELADA/EMBALAGEM DE 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	0	0	3.250	0	3.250
28	CEBOLA, DESENRESTADA, TAMANHO MÉDIO (APROX.100G A150G CADA), SEM ESTAR BROTADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	1.500	10.000	0	11.500
29	CENOURA, NOVA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 100G A 150G CADA), SEM ESTAR BROTADA, SEM DANOS E SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	500	2.000	2.000	0	4.500
30	CHUCHU, NOVO, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 250G), SEM ESTAR BROTADO, SEM DANOS E SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	200	1.000	2.000	0	3.200
31	COUVE CHINESA, PODADA, TENRA E FRESCA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 1,5KG CADA), DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	100	800	0	900
32	COUVE MANTEIGA, NOVA, TENRA E FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E SEM MANCHAS AMARELADAS, COM NO MÍNIMO 8 FOLHAS EM CADA MOLHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE	MOLHO	0	180	2.000	0	2.180
33	COUVE-FLORES, NOVA, PODADA, TAMANHO MÉDIO (APROX. 1,5KG CADA), SEM MANCHAS ESCURAS E SEM FUNGOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	200	150	2.000	0	2.350
34	COXA E SOBRECORA CONGELADA, NO MÁXIMO 4 UNIDADES POR EMBALAGEM, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	0	2.000	4.000	0	6.000
35	FILE DE PEIXE TIPO ANJO CONGELADO, COM VALIDADE DO PESCADOR NA EMBALAGEM, LACRADA DA EMPRESA DE PROCEDÊNCIA	KG	0	100	0	0	100
36	GOIABA VERMELHA, diâmetro de 50-60 mm, peso médio unitário de 90 (noventa) gramas, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, dano por praga, defeito de casca grave, passado, fermento e podridão. O produto deverá ser entregue em grau de maturação que permita o seu consumo imediato ou ao longo da semana.	KG	0	0	2.000	0	2.000
37	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS, EMBALAGEM MÍNIMA DE 900GR.	UN	400	1.300	0	0	1.700
38	IOGURTE DE BANDEJA, EMBALAGEM COM 6 POTES DE 90G CADA, CONTENDO 540G NO TOTAL	BANDEJA	300	2.000	0	0	2.300
39	IOGURTE DE FRUTAS SEM AÇÚCAR POTE COM APROXIMADAMENTE 100G, À BASE DE LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE, POLPA DE FRUTAS.	UN	400	2.000	0	0	2.400
40	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, PRODUTO COMPOSTO DE LEITE PASTEURIZADO E CULTURA MICROBIANA, SEM CORANTES E AÇÚCARES. EMBALAGEM MÍNIMA DE 700G E MÁXIMA DE 1 LITRO. REGISTRO NO ÓRGÃO SANITÁRIO RESPONSÁVEL. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	UN	100	20	0	0	120
41	KIWI VERDE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, TAMANHO MÉDIO, FRUTA FIRME, CASCA ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	0	500	0	500
42	LARANJA PARA SUCO, TAMANHO MÉDIO, CASCA ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	500	800	14.000	500	15.800
43	LIMÃO TAITI, CASCA LISA, CASCA ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	300	200	700	0	1.200
44	MAÇÃ ARGENTINA, TAMANHO MÉDIO (100-150G CADA), SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	500	0	1.500	0	2.000
45	MAÇÃ FUJI, TAMANHO MÉDIO (100-150G CADA), SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	375	225	15.000	375	15.975
46	MAÇÃ FUJI, TAMANHO MÉDIO (100-150G CADA), SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE - ITEM EXCLUSIVO PARA	KG	125	75	5.000	125	5.325



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
 “Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA							
47	MAMÃO FORMOSA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM PESO UNITÁRIO MÁXIMO ATÉ 2KG, CASCA ÍNTEGRA E DE COLORAÇÃO UNIFORME, DE PRIMEIRA QUALIDADE - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	375	563	9.000	0	9.938
48	MAMÃO FORMOSA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM PESO UNITÁRIO MÁXIMO ATÉ 2KG, CASCA ÍNTEGRA E DE COLORAÇÃO UNIFORME, DE PRIMEIRA QUALIDADE - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	125	187	3.000	0	3.312
49	MANGA TIPO PALMER, NOVA, TAMANHO MÉDIO, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	500	300	8.000	0	8.800
50	MANTEIGA SEM SAL, COM PRIMEIRO INGREDIENTE CREME DE LEITE PASTEURIZADO. ISENTO DE ADITIVOS ALIMENTARES. EMBALAGEM DE 200G. ROTULAGEM CONTENDO DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA 2 MESES DA ENTREGA	UN	300	0	3.000	0	3.300
51	MARGARINA SEM SAL, EMBALAGEM CONTENDO 500g DE PRODUTO, FEITA COM ÓLEOS INTERESTERIFICADOS. COM VITAMINAS A & E NA LISTA DE INGREDIENTES. VALIDADE MÍNIMA 5 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	POT E	100	800	300	10	1.210
52	MELANCIA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE.	KG	700	400	5.000	0	6.100
53	MELÃO ORANGE, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	500	250	8.000	0	8.750
54	MILHO VERDE EM ESPIGA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO (NO PONTO PRÓPRIO PARA CONSUMO), GRÃOS BEM FORMADOS - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	UN	375	75	15.000	0	15.450
55	MILHO VERDE EM ESPIGA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO (NO PONTO PRÓPRIO PARA CONSUMO), GRÃOS BEM FORMADOS - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	UN	125	25	5.000	0	5.150
56	MORANGA CABOTIÁ, CASCA COR VERDE ESCURA, ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	300	1.000	2.000	0	3.300
57	MORANGO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	500	20	0	0	520
58	NATA FRESCA PASTEURIZADA, EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, PESO LÍQUIDO MÍNIMO 300g, VALIDADE MÍNIMA 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	POT E	100	200	7.000	50	7.350
59	OVOS DE GRANJA BRANCOS, NÚMERO 2, TAMANHO MÉDIO, CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS E SUJIDADES, APRESENTAÇÃO EM BANDEJA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	DZ	150	1.500	6.000	15	7.665
60	OVOS DE GRANJA BRANCOS, NÚMERO 2, TAMANHO MÉDIO, CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS E SUJIDADES, APRESENTAÇÃO EM BANDEJA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	DZ	50	500	2.000	5	2.555
61	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO / NO MÁXIMO 2 UNID. POR EMBALAGEM, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	0	750	11.250	0	12.000
62	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO / NO MÁXIMO 2 UNID. POR EMBALAGEM, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	0	250	3.750	0	4.000



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
 “Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

63	PEPINO SALADA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, COR VERDE, CASCA ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	0	5.000	0	5.000
64	PÊRA WILLIAMS, TAMANHO MÉDIO (100 A 150G CADA), COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	500	60	6.000	0	6.560
65	PIMENTÃO VERDE, NOVO, CASCA ÍNTEGRA E SEM DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	100	1.000	0	1.100
66	PINHÃO, SEMENTE DA ARAUCÁRIA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO (NO PONTO PRÓPRIO PARA CONSUMO), SEM BOLOR OU SEMENTES ESTRAGADAS	KG	500	0	1.500	0	2.000
67	PRESUNTO MAGRO FATIADO/LACRADO	KG	0	300	0	50	350
68	QUEIJO FATIADO SEM LACTOSE, TIPO LANCHE, MUSSARELA OU PRATO, FATIAS PESANDO EM TORNO DE 20G. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE NO MÁXIMO 150G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E REGISTRO DO PRODUTO NO SIM, CISPOA OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	KG	0	0	500	0	500
69	QUEIJO LANCHE FATIADO - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	0	375	1.125	38	1.538
70	QUEIJO LANCHE FATIADO - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	0	125	375	12	512
71	REPOLHO ROXO, NOVO, PODADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	60	1.000	0	1.060
72	REPOLHO VERDE, NOVO, PODADO, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	300	2.000	0	2.300
73	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, SEM AMIDO, MÁXIMO 30% DE GORDURA, EMBALAGEM DE 200GR	POTE	100	200	0	0	300
74	SALSICHA DE FRANGO	KG	410	20	0	0	430
75	SASSAMI DE FRANGO IQF (congelados individualmente) SEM OSSO E SEM PELE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	0	0	5.250	0	5.250
76	SASSAMI DE FRANGO IQF (congelados individualmente) SEM OSSO E SEM PELE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	0	0	1.750	0	1.750
77	TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA), NOVO, TENRO, FRESCO E SEM INÇO, COR VERDE, FOLHAS ÍNTEGRAS E SEM MANCHAS AMARELADAS, MOLHO GRANDE COM MÍNIMO 60G, DE PRIMEIRA QUALIDADE	MOLHO	0	1.000	3.000	0	4.000
78	TOMATE LONGA VIDA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE - ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL	KG	375	1.500	6.000	0	7.875
79	TOMATE LONGA VIDA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE - ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	KG	125	500	2.000	0	2.625
80	VAGEM VERDE, NOVA, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRA E SEM MANCHAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE	KG	0	400	500	0	900

PRAZOS, LOCAIS E HORÁRIOS

1. As datas e os horários para fornecimento serão informados conforme solicitação formal dos setores da Prefeitura Municipal de Estância Velha - RS.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

2. Para todas as Secretarias o prazo de entrega é de 10 (dez) dias, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Estância Velha, contados do recebimento do pedido, nos locais abaixo:
3. Secretaria de Educação e Cultura: Av. Brasil 1308, Bairro União, aos cuidados do Departamento de Nutrição - **Alimentos Perecíveis, conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.
4. Hospital Municipal Getúlio Vargas: Rua Adolfo Mattes, 236 (fundos do hospital), Bairro Centro, Estância Velha/RS, **Alimentos Perecíveis, conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.
5. Secretaria de Desenvolvimento Social e Trabalho: Rua Raimundo Corrêa, 151 Bairro: Floresta - Estância Velha/RS. Obs.: Nesta secretaria os pedidos deverão ser entregues **somente nas sextas-feiras, conforme solicitação**.
6. Demais Secretarias Municipais e escolas: Nos locais indicados por estas e dentro dos limites territoriais, **conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.
7. Os horários deverão ser previamente combinados para que o fiscal da Ata de Registro de Preços acompanhe a entrega.
8. As entregas deverão obedecer as Normatizações – Anexo IV deste instrumento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA - ENDEREÇOS DAS ESCOLAS:

ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL -		ENDEREÇO	FONE
1	EMEF Anita Garibaldi	Rua Campo Grande, 2111, Bairro Campo Grande	3561-6743
2	EMEF Érico Veríssimo	Rua Presidente Lucena, 4461, Bairro das Rosas	3561-1866
3	EMEF Ervino Arthur Ritter	Rua Leopoldo Albino Hermann, 64, Bairro Bela Vista	3561-5418
4	EMEF Fernando Ferrari	Rua João XXIII, 241, Bairro Rincão dos Ilhéus	3561-2302
5	EMEF Germano Dauernheimer	Rua Presidente Lucena, 2090, Bairro União	3551-0707
6	EMEF José de Alencar	Rua 13 de Maio, nº 3372, Bairro Rincão da Saudade	3561-2234
7	EMEF Marechal Cândido Rondon	Rua Venâncio Aires, 19, Bairro Rincão Gaúcho	3551-0706
8	EMEF Nicolau Anselmo Wecker	Rua Germano Leuck, 900, Bairro Rincão dos Ilhéus	3561-3364
9	EMEF Otávio Rocha	Rua Euclides da Cunha, 149, Bairro Floresta	3561-8896
10	EMEF Pedro de Quadro Bittencourt	Rua São Cristóvão, 752, Bairro Sol Nascente	3551-0718
11	EMEF Prefeito Reinato Enio Trein	Rua Feliz, 85, Bairro Campo Grande	3561-1061
12	EMEF Presidente Kennedy	Rua Terezina, 260, Lot. Bom Jardim, Bairro Lago Azul	3561-5416
13	EMEF Selvino Ritter	Rua Zeno Schmiedel, 977, Bairro Floresta	3561-8840
14	EMEF Walter Jacob Bauermann	Rua Renato Robinson, 373, Res. Nova Estância, Bairro União	3561-9962
ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL		ENDEREÇO	FONE
15	EMEI Amiguinhos do União	Rua Germano Dauernheimer, 235, Bairro União	3561-3493
16	EMEI Criança Feliz	Rua Porto Alegre, nº 1224 Bairro Lago Azul	3561-5156
17	EMEI Estância das Crianças	Rua Carlos Antônio Bender, 400, Res. Nova Estância, Bairro União	3561-9317
18	EMEI Flores do Campo	Rua Bagé, 200, Bairro Campo Grande	3551-1007
19	EMEI Lyra das Crianças	Rua Almirante Tamandaré, 410, Bairro Lira	3551-0133
20	EMEI Mundo da Criança	Rua Anita Garibaldi, 276, Centro	3561-9857
21	EMEI Raios do Sol Nascente	Rua São Cristóvão, 716, Bairro Sol Nascente	3551-0527
22	EMEI Recanto da Floresta	Rua Zeno Schmiedel, 400, Bairro Floresta	3561-5685
23	EMEI Recanto das Rosas	Rua Adolfo Otto Koch, 353, Bairro das Rosas	3561-6398
24	EMEI Rincão dos Gauchinhos	Rua Rio de Janeiro, 279, Bairro Rincão Gaúcho	3551-0762
25	EMEI Rincão dos Pequeninos	Rua Vicente Jorge da Silva, 335, Bairro R. dos Ilhéus	3561-9809
26	EMEI Veneza	Rua das Gerberas, 255, Loteamento Veneza - Bairro União	3561-6305



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

EDITAL Nº 220/2023, DE 04 DE OUTUBRO DE 2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2023
ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. ____/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XXX/2023

Aos ____ dias do mês de _____ de _____, nas dependências da PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA, situada na Rua Anita Garibaldi, nº. 299, Bairro Centro em Estância Velha/RS – 93600-000, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **DIEGO WILLIAN FRANCISCO**, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico Nº. XXX/2023**, registrada na Ata de Julgamento de Preços, homologada em _____, **RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS** das empresas com preços mais vantajosos, por item, para aquisições de **ALIMENTOS PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA/RS**, nos termos da Lei nº 10.520/2002, Lei nº 8.666/93, com a alteração dada pela Lei nº 8.883/94, e Decreto Municipal nº. 93/2013 e 94/2013, consoante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA I – OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto o registro de preços de objeto especificado no Edital nº. ____/2023 do Pregão Eletrônico nº. XXX/2023, que passa a fazer parte desta Ata, como parte integrante.

Parágrafo Único: A existência de preços registrados não implicará em contratações ou aquisições que dele poderão advir, ficando facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa a licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA II – PREÇO

EMPRESA VENCEDORA, _____, para os itens abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE	UNITÁRIO	TOTAL
001					
...					
				Valor Total R\$	

O valor total dos objetos acima é de: R\$ _____ (_____ reais).

1. O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta.
2. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

CLÁUSULA III - REAJUSTE E REALINHAMENTO DOS PREÇOS

1. Os contratos oriundos do Registro de Preços poderão ter seus preços reajustados pelo IPCA ou pelo índice que lhe vier a substituir após 12 (doze) meses a contar da data da apresentação da proposta, quando tratarem-se da prestação de serviços continuados.
2. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser reajustados nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.
3. O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado poderá solicitar o realinhamento dos preços vigentes através de solicitação formal à Comissão de Licitações, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.
4. O realinhamento não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.
5. O pedido de realinhamento dos preços praticados poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido à obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.
6. O procedimento para eventuais solicitações de alteração de preços é o que segue: Processo protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Estância Velha e encaminhamento ao Chefe do Departamento de Licitações e Contratos e à Comissão de Licitações, com todos os documentos de que trata o item 3, acima.
7. Independentemente do disposto no item 3, a Comissão poderá, na vigência do registro, solicitar a redução dos preços registrados, garantida a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa do mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação na Imprensa Oficial.

CLÁUSULA IV – PRAZOS

1. O fornecedor classificado em 1º. (primeiro) lugar nos preços registrados, poderá ser convocado a firmar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do dia seguinte ao recebimento da convocação expressa e formal, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Estância Velha.
2. O prazo de validade de registro de preços será de 12 (doze) meses oficiais, contado da assinatura da



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

presente ata. **Caso tenha outro registro vigente no mesmo período, a Administração poderá adquirir o de menor valor.**

CLÁUSULA V – PAGAMENTOS

1. O pagamento será efetuado em até 20 (vinte) dias após a entrega do objeto solicitado e conferido pelo servidor responsável, mediante apresentação da Fatura correspondente ao objeto fornecido.
2. O pagamento dos serviços/ compras será realizado com estrita observância na Ordem Cronológica e/ ou norma interna equivalente, a serem confirmados mediante a certificação da fiscalização.
3. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
4. Conforme Decreto Municipal 142/2022, no que se refere à retenção do IRPF nas Notas Fiscais a serem emitidas por força do presente contrato, a contratada deverá observar a INSTRUÇÃO NORMATIVA da RECEITA FEDERAL DO BRASIL Nº 1.234/2012, o ART. 64 da LEI FEDERAL Nº 9.430/1996 e o ART. 15 da LEI FEDERAL Nº 9.249/1995.

CLÁUSULA VI - DA CONTRATAÇÃO

1. As obrigações decorrentes do fornecimento de bens constantes do registro de preços a serem firmadas entre o MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA e o FORNECEDOR serão formalizadas através de contrato, observando-se as condições estabelecidas no Edital, seus anexos e na legislação vigente.
2. Na hipótese do FORNECEDOR primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar o contrato no prazo e condições estabelecidas, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, independentemente da cominação prevista no art. 81, da Lei 8.666/93.
3. Observados os critérios e condições estabelecidos no Edital, o MUNICÍPIO poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pelo MUNICÍPIO, observadas as condições do Edital e o preço registrado.
4. Os pedidos de fornecimento deverão ser formalizados pelo Setor responsável do Município.

CLÁUSULA VII - ENTREGA E DO TERMO DE RECEBIMENTO

1. A (s) empresa (s) vencedora (s) terá (ao) o prazo máximo de 05 (cinco dias) úteis, contados a partir da



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

comunicação deste Município, para a licitante assinar a Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação, o qual, na forma do art. 62 da Lei Federal 8.666/93, constitui neste procedimento, documento hábil à formalização da contratação do objeto.

2. Decairá do direito à contratação a licitante que, regulamente convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estipulado no item anterior, ou ainda, não apresentar situação regular perante o sistema de Seguridade Social (INSS) e/ou ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), ficando caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a mesma às sanções previstas no presente edital

3. A Nota Fiscal/Fatura deve, obrigatoriamente, ser entregue junto com o material.

4. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº. do Edital de Pregão e da Nota de empenho, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

5. Do horário e entrega dos produtos:

5.1 As datas e os horários para fornecimento serão informados conforme solicitação formal dos setores da Prefeitura Municipal de Estância Velha - RS.

5.2. Para todas as Secretarias o prazo de entrega é de 10 (dez) dias, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Estância Velha, contados do recebimento do pedido, nos locais abaixo:

5.3. Secretaria de Educação e Cultura: Av. Brasil 1308, Bairro União, aos cuidados do Departamento de Nutrição - **Alimentos Perecíveis, conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.

5.4. Hospital Municipal Getúlio Vargas: Rua Adolfo Mattes, 236 (fundos do hospital), Bairro Centro, Estância Velha/RS, **Alimentos Perecíveis, conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.

5.5. Secretaria de Desenvolvimento Social e Trabalho: Rua Raimundo Corrêa, 151 Bairro: Floresta - Estância Velha/RS. Obs.: Nesta secretaria os pedidos deverão ser entregues **somente nas sextas-feiras, conforme solicitação.**

5.6. Demais Secretarias Municipais e escolas: Nos locais indicados por estas e dentro dos limites territoriais, **conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.

5.7. **Os horários deverão ser previamente combinados para que o fiscal da Ata de Registro de Preços acompanhe a entrega.**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

5.8. As entregas deverão obedecer as Normatizações – Anexo IV deste instrumento.

CLÁUSULA VIII - DA FISCALIZAÇÃO

1. A **CONTRATANTE** designará o Servidor(a), Sr.(a) ..., para exercer a fiscalização dos fornecimentos da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA IX - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas na licitação e indicadas para registro dos respectivos preços em assinar a Ata do Registro de Preços, ensejará a aplicação das penalidades enunciadas no art. 87 da Lei Federal 8.666/93, com as alterações nela introduzidas pela Lei Federal 8.883/94, a critério da Administração.

2. Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste (representado por Nota de Empenho), a Administração poderá aplicar, às Detentoras da Ata, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

2.1 MULTA

2.1.1 por atraso superior a 5 (cinco) dias da entrega do objeto, fica o fornecedor sujeito a multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total da Nota de Empenho a ser calculado desde o sexto dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a trinta dias;

2.1.2 em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de 5%(cinco por cento) calculada sobre o valor da Nota de Empenho;

2.1.3 transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de entrega estabelecido na Nota de Empenho, será considerado rescindido o Contrato, cancelado o Registro de Preços e aplicado a multa de 10%(dez por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação;

2.1.4 a penalidade pecuniária prevista nesta cláusula será calculada sobre o valor contratado e descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou pode ser inscrita, para cobrança como dívida ativa do Município, na forma da Lei.

3. As penalidades pecuniárias serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas ou penais, previstas na Lei Federal 8.666/93, e as alterações nela introduzidas pela Lei 8.883/94.

CLÁUSULA X - DA RESCISÃO CONTRATUAL

1. Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no art. 78 da Lei 8.666/93.

2. Caso o MUNICÍPIO não se utilize de prerrogativa de rescindir o contrato, a seu exclusivo critério, poderá suspender a execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo da incidências das sanções previstas no Edital, na Lei 8.666/93 e no Código de Defesa do Consumidor(Lei 8.078/90).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

3. A rescisão poderá ser unilateral, amigável ou judicial, nos termos e condições previstas no art. 79 da Lei 8.666/93.

4. O FORNECEDOR reconhece os direitos do MUNICÍPIO nos casos de rescisão previstas nos arts. 77 e 80 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA XI - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

1. O registro do FORNECEDOR poderá ser cancelado, garantida prévia defesa, no prazo de 05(cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nas seguintes hipóteses:

I - pelo MUNICÍPIO, quando:

- a) o FORNECEDOR não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços;
- b) o FORNECEDOR não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem a aceitação da justificativa pela Administração;
- c) o FORNECEDOR der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do Registro de Preços;
- d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
- e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- f) por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

II - pelo FORNECEDOR, quando:

- a) mediante solicitação formal, o mesmo comprovar estar impossibilitado definitivamente de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços.
- b) O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada.
- c) A comunicação do cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos casos previstos no inciso I do item 1, será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento.
- d) No caso do FORNECEDOR encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial do Município, considerando-se cancelado o registro do FORNECEDOR, a partir do quinto dia útil, contado da publicação.
- e) A solicitação do FORNECEDOR para cancelamento do Registro de Preço, não o desobriga do fornecimento dos produtos, até a decisão final do órgão gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de trinta dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório e na cláusula VIII, desta Ata, caso não aceitas as razões do pedido.
- f) Enquanto perdurar o cancelamento, poderá ser realizadas novas licitações para aquisição de bens constantes do registro de preços.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

CLÁUSULA XII - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÕES DE BENS COM PREÇOS REGISTRADOS

1. As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal ou a quem delegar competência.

CLÁUSULA XIII - DO FORO

1. Fica eleito o Foro da cidade de Estância Velha/RS, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pela presente Ata e pelo futuro contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

CLÁUSULA XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, pelo Decreto Municipal nº. 93/2013 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do Direito.

E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento em duas vias de igual teor, forma e data.

Estância Velha, _____ de _____ de _____.

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

Endereço:

CEP:

REPRESENTADA POR:

CPF:

RAZÃO SOCIAL: MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA

CNPJ: 88.254.883/0001-07

Endereço: Rua Anita Garibaldi, 299 Bairro Centro

Estância Velha/RS

CEP 93600-000

REPRESENTADO PELO PREFEITO MUNICIPAL, SR. DIEGO WILLIAN FRANCISCO



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

EDITAL Nº 220/2023, DE 04 DE OUTUBRO DE 2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2023
ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À

Prefeitura Municipal de Estância Velha

Rua Anita Garibaldi, 299 - Centro – Estância Velha - RS

Referente: Licitação modalidade Pregão Nº. ___/___, Abertura ___ de ___ de ___ às ___h ___m.

Proponente:

a) Razão Social _____

b) Endereço _____

c) Telefone _____ E-mail _____

d) CNPJ: _____

Assunto: PROPOSTA

MD Pregoeira

Ilmos. Senhores da Equipe de Apoio

Vimos apresentar por intermédio desta, a nossa proposta para fornecimento de: _____.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD.	UNIT.	TOTAL	MARCA

Cumpre-nos informar-lhes ainda que examinamos os documentos da licitação, inteirando-nos dos mesmos para elaboração da presente proposta.

E em consonância aos referidos documentos, declaramos:

1 - Que estamos cientes e concordamos com os Termos do Edital em epígrafe e das cláusulas da minuta do contrato em anexo;

2 - Que o prazo de validade da presente proposta, contados a partir da data de abertura do conjunto proposta, é de 60 (sessenta) dias;

3 - Que nos preços apresentados já estão contemplados todos os encargos, principalmente os impostos e ou descontos ou vantagens, e frete para a entrega dos materiais.

Obs.: O preenchimento do presente anexo acarretará a conformidade da proposta da licitante com todas as características do objeto e exigências constantes no edital.

Local e Data. _____

Nome, Assinatura e Carimbo da Empresa.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

EDITAL Nº 220/2023, DE 04 DE OUTUBRO DE 2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2023
ANEXO IV – NORMATIZAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ALIMENTOS PERECÍVEIS CRITÉRIOS A SEREM SEGUIDOS PARA TODOS OS TIPOS DE CARNES E LATICÍNIOS:

*Todos os produtos adquiridos devem estar sob o regime de inspeção da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou órgão que nos garanta a integridade e sanidade dos produtos adquiridos, (SIF, SISPOA ou SIM). *As carnes entregues devem estar na seguinte temperatura: até 5°C para as resfriadas e até -12°C para as congeladas.

*A embalagem deve ser bem reforçada para evitar que fure. O produto deve estar em embalagem hermeticamente fechada ou com lacre de segurança, para que não haja riscos do produto sofrer qualquer tipo de dano. As embalagens e rótulos devem atender às exigências legais, assim como as instalações do fornecedor, seu veículo de transporte e forma de entrega.

*As carnes devem ser transportadas em veículo criteriosamente limpo, completamente fechado e dotado de isolamento térmico, ou veículo que garanta a temperatura adequada do produto até o momento da entrega.

* Os entregadores devem manter o mais rigoroso asseio corporal e estarem sempre com uniforme adequado e limpo. Não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a sanidade dos alimentos.

* Características Organolépticas:- Aspecto: firme, não pegajoso;- Cor: vermelha, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;- Odor: característico.

FORMA E HORÁRIO DE ENTREGA:* As entregas de carnes devem ser feitas três vezes por semana (segunda, quarta e sexta-feira).

* A entrega deve ser feita somente no horário estipulado: Das 07h até às 14h. * No recebimento do produto será avaliado: a qualidade, o peso, a temperatura e demais características já citadas.

CRITÉRIOS A SEREM SEGUIDOS PARA VEGETAIS, FRUTAS E OVOS:

*Frutas e verduras devem ser frescas, não conter manchas, devem estar no ponto para o consumo, com grau médio de amadurecimento, não verdes ou maduras demais (passadas do ponto), não podem ser murchas, podres, carunchadas, congeladas ou conter qualquer substância que possa causar danos à saúde humana. O tamanho deve ser sempre tamanho médio e uniforme.

*Os ovos de granja branco número 2 médios devem ter a casca limpa, íntegra e sem deformação. Todos os produtos adquiridos devem estar sob o regime de inspeção da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou órgão que nos garanta a integridade e sanidade dos produtos adquiridos (SIF, SISPOA ou SIM).

* As entregas devem ser feitas três vezes por semana (segunda, quarta e sexta-feira).

* A entrega deve ser feita somente no horário estipulado: Das 07h até às 14h30min.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

NORMATIZAÇÃO DE LICITAÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS

Parte integrante do Edital de Licitação e Contratos de aquisição de Alimentos para 2023/2024.

CARNES:

1- CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA, TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE (PARTE TRASEIRA)

CONGELADA: Congelada, de 1ª qualidade, tipo patinho, magra, com no máximo 8% de gordura, sem nervos, aponeuroses ou pelancas, moagem grossa. Não deve ser congelada antes da moagem. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. Deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Qualquer uma dessas características, se violadas, poderão resultar na devolução e troca por outro produto, dentro do prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato em caso de não conformidade ou o não cumprimento das normas estabelecidas. O produto poderá ser submetido a uma nova análise microbiológica em laboratório licenciado, caso se julgue necessário, independente do laudo do fornecedor. Características organolépticas: aspecto firme, não pegajoso, cor vermelha, sem escurecimento, manchas esverdeadas, odor característico.

2- CARNE BOVINA DE PRIMEIRA PICADA EM CUBOS 2 cm x 2 cm TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE (PARTE TRASEIRA) SEM OSSO CONGELADA:

Deve ser carne bovina congelada de 1ª, picada em cubos 2 cm x 2 cm, qualidade tipo patinho, magra, com no máximo 8% de gordura, sem osso, nervos, aponeuroses ou pelancas. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Qualquer uma das características violadas poderá resultar na devolução e troca do produto, dentro do prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato em caso de não conformidade ou o não cumprimento das normas estabelecidas. O produto poderá ser submetido a uma nova análise microbiológica em laboratório licenciado, caso se julgue necessário, independente do laudo do fornecedor. Características organolépticas: aspecto firme, não pegajoso, cor vermelha, sem escurecimento, manchas esverdeadas, odor característico.

3- CARNE BOVINA DE PRIMEIRA SEM OSSO, PEÇA INTEIRA, TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE (PARTE TRASEIRA) SEM OSSO CONGELADA:

Deve ser carne bovina congelada de 1ª, em peças de 1kg, qualidade tipo patinho, magra, com no máximo 8% de gordura, sem osso, nervos, aponeuroses ou pelancas. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Qualquer uma das características violadas poderá resultar na devolução e troca do produto, dentro do prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato em caso de não conformidade ou o não cumprimento das normas estabelecidas. O produto poderá ser submetido a uma nova análise microbiológica em laboratório licenciado, caso se julgue necessário, independente do laudo do fornecedor. Características organolépticas: aspecto firme, não pegajoso, cor vermelha, sem escurecimento, manchas esverdeadas, odor característico.

4- CARNE SUÍNA TIPO COXÃO MOLE (PARTE TRASEIRA) PICADA EM CUBOS SEM OSSO CONGELADA: Deve ser carne suína congelada de 1ª, picada em cubos 2 cm x 2 cm, qualidade tipo coxão mole, magra, com no máximo 8% de gordura, sem osso, nervos, aponeuroses ou pelancas. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Qualquer uma das características violadas poderá resultar na devolução e troca do produto, dentro do prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato em caso de não conformidade ou o não cumprimento das normas estabelecidas. O produto poderá ser submetido a uma nova análise microbiológica em laboratório licenciado, caso se julgue necessário, independente do laudo do fornecedor. Características organolépticas: aspecto firme, não pegajoso, cor característica sem manchas esverdeadas, odor característico.

5- PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO: Deve ser embalado com 1kg até 2kg por embalagem. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. Não devem ter outras partes do frango misturadas com o corte constante no contrato. A carne de frango deve ter aspecto firme e não pegajoso; cor amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico.

6- COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA: Deve ser com osso inteiro, sem ser picado ou esmagado, para evitar acidentes. Devem ser embaladas com no máximo 4 unidades por embalagem (inteira – coxa e sobrecoxa). A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

anteriormente citados. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. Não devem ter outras partes do frango misturadas com o corte constante no contrato. A carne de frango deve ter aspecto firme e não pegajoso; cor amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico.

7- CARNE DE PEITO DE FRANGO MOÍDA, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA: Deve ser embalado com 1kg de carne moída por pacote. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. Não devem ter outras partes do frango misturadas com o corte constante no contrato. A carne de frango deve ter aspecto firme e não pegajoso; cor amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico.

8- SASSAMI DE FRANGO CONGELADO IQF: Sassamis congelados individualmente. Deve ser embalado com 1kg até no máximo 2kg de sassami de frango por pacote. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. Não devem ter outras partes do frango misturadas com o corte constante no contrato. A carne de frango deve ter aspecto firme e não pegajoso; cor amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico.

9- CARNE BOVINA MOÍDA FORMATADA E CONGELADA EM FORMATO DE ALMÔNDEGAS DE PRIMEIRA, CONGELADA: Produto feito com 100% carne bovina moída, formatada com 25g/unidade, sem adição de água, sal, amidos, aditivos, conservantes e/ou coadjuvantes. O produto deverá apresentar formato redondo (esférico), cru e pós-cocção, apresentar-se em condições higiênicas adequadas. Durante o processamento da carne, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. Deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Qualquer uma dessas características, se violadas, poderão resultar na devolução e troca por outro produto, dentro do prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato em caso de não conformidade ou o não cumprimento das normas estabelecidas. O produto poderá ser submetido a uma nova análise microbiológica em laboratório licenciado, caso se julgue necessário, independente do laudo do



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

fornecedor. Características organolépticas: aspecto firme, não pegajoso, cor vermelha, sem escurecimento, manchas esverdeadas, odor característico.

O fornecedor deverá apresentar ALVARÁ DE LICENÇA das atividades do estabelecimento em dia para comissão de licitação da Prefeitura Municipal. Todos os produtos adquiridos devem estar sob o regime de inspeção da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou órgão que nos garanta a integridade e sanidade dos produtos adquiridos (SIF, CISPOA, SUASA ou SIM).

Caso necessário, poderá ser solicitada a ficha técnica do produto assinado e carimbado pelo técnico responsável da empresa. A empresa deve apresentar ALVARÁ DE SAÚDE e LICENÇA DE TRANSPORTE, além do restante da DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO. Também deverá apresentar o laudo microbiológico do produto, o qual não o exime da possibilidade de nova análise laboratorial, em laboratório terceirizado, de referência ou de escolha da Prefeitura, caso se julgue necessário, ficando o custo desta por conta do fornecedor. Qualquer característica organoléptica ou físico-química violada pode resultar na devolução e troca do produto, dentro do período ou prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato ou ata de registro de preços em caso de não conformidade dos produtos ou do não cumprimento das normas estabelecidas.

As carnes devem ser transportadas em veículo rigorosamente limpo completamente fechado e dotado de isolamento termo-isolante ou veículo que garanta a temperatura adequada do produto até o momento da entrega, (carnes congeladas com temperatura até -12°C), com revestimento, não corrosível, de superfície lisa e contínua, deve possuir vedação para evitar o derrame de líquidos, deve ser lavado e limpo diariamente ou sempre que necessário, e atender as exigências da legislação vigente.

Os entregadores devem manter o mais rigoroso asseio corporal e estar sempre de uniforme limpo (jaleco branco ou de cor clara, gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos, calçado fechado). Não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a sanidade dos alimentos.

As carnes, derivados e substratos comestíveis devem seguir as normas do Decreto nº 23.430/1974, bem como outras legislações que possam estar em vigor.

As empresas contratadas devem estar dentro das exigências da vigilância sanitária, ficando responsáveis por qualquer produto fora dos padrões.

Ao Departamento de Nutrição da SEMEC e ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), cabe o direito de visita ao fornecedor para avaliar a procedência dos produtos.

FORMA E HORÁRIO DE ENTREGA: a entrega deve ser feita sempre semanalmente em todos os locais especificados, nas segundas-feiras (preferencialmente) entre 7h30 e 11h ou entre 13h e 16h ou no máximo na terça-feira entre 7h30 e 11h ou entre 13h e 16h. Em caso de feriado ou programação do calendário escolar em que a escola estará fechada, o Departamento de Nutrição entrará em contato com os fornecedores para alterar o dia da entrega. O fornecedor deverá aguardar até que o funcionário responsável pelo recebimento do produto verifique o peso, a temperatura e demais requisitos já citados. Em situações



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

onde for verificada inconformidades nos produtos entregues, o fornecedor deverá fazer a troca ou reposição dos mesmos em até 48 horas após ser informado da inconformidade.

QUEIJO, NATA, IOGURTE, MANTEIGA E MARGARINA:

O fornecedor deverá apresentar ALVARÁ DE LICENÇA das atividades do estabelecimento em dia para comissão de licitação da Prefeitura Municipal. Todos os produtos adquiridos devem estar sob o regime de inspeção da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou órgão que nos garanta a integridade e sanidade dos produtos adquiridos (SIF, CISPOA ou SIM).

A embalagem deve ser bem reforçada e o produto deve ser hermeticamente fechado ou com lacre de segurança, para que não haja riscos do produto sofrer qualquer tipo de dano.

Os entregadores devem manter o mais rigoroso asseio corporal e estar sempre de uniforme limpo (jaleco branco ou de cor clara, gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos, calçado fechado). Não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a sanidade dos alimentos.

O veículo de transporte deve estar rigorosamente limpo completamente fechado e dotado de isolamento termo-isolante ou veículo que garanta a temperatura adequada do produto até o momento da entrega, com revestimento íntegro, de superfície lisa e contínua, deve possuir vedação para evitar o derrame de líquidos, deve ser lavado e limpo diariamente ou sempre que necessário, e atender as exigências da legislação vigente.

As empresas contratadas devem estar dentro das exigências da vigilância sanitária, ficando responsáveis por qualquer produto fora dos padrões.

Ao Departamento de Nutrição da SEMEC e ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), cabe o direito de visita ao fornecedor para avaliar a procedência dos produtos.

FORMA E HORÁRIO DE ENTREGA: a entrega deve ser feita sempre semanalmente em todos os locais especificados, nas segundas-feiras (preferencialmente) entre 7h30 e 11h ou entre 13h e 16h ou no máximo na terça-feira entre 7h30 e 11h ou entre 13h e 16h. Em caso de feriado ou programação do calendário escolar em que a escola estará fechada, o Departamento de Nutrição entrará em contato com os fornecedores para alterar o dia da entrega. O fornecedor deverá aguardar até que o funcionário responsável pelo recebimento do produto verifique o peso, a temperatura e demais requisitos já citados. Em situações onde for verificada inconformidades nos produtos entregues, o fornecedor deverá fazer a troca ou reposição dos mesmos em até 48 horas após ser informado da inconformidade.

VEGETAIS E FRUTAS:

As frutas e verduras devem ser frescas, não conter manchas, estar no ponto para o consumo, com grau médio de amadurecimento, não verdes ou maduras demais (passadas do ponto), não podem ser murchas, podres, carunchadas, congeladas ou conter qualquer substância que possa causar danos à saúde humana.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

O tamanho deve ser sempre tamanho médio e uniforme.

Os entregadores devem manter o mais rigoroso asseio corporal e estar sempre de uniforme limpo, com identificação da empresa e calçado fechado. Não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a sanidade dos alimentos.

O veículo de transporte deve estar rigorosamente limpo, completamente fechado e com revestimento íntegro, deve ser lavado e limpo diariamente ou sempre que necessário, e atender as exigências da legislação vigente. As caixas de transporte dos alimentos devem ser lavadas e limpas diariamente ou sempre que necessário.

As empresas contratadas devem estar dentro das exigências da vigilância sanitária, ficando responsáveis por qualquer produto fora dos padrões.

Ao Departamento de Nutrição da SEMEC e ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), cabe o direito de visita ao fornecedor para avaliar a procedência dos produtos.

FORMA E HORÁRIO DE ENTREGA: a entrega deve ser feita sempre semanalmente em todos os locais especificados, nas segundas-feiras (preferencialmente) entre 7h30 e 11h ou entre 13h e 16h ou no máximo na terça-feira entre 7h30 e 11h ou entre 13h e 16h. Em caso de feriado ou programação do calendário escolar em que a escola estará fechada, o Departamento de Nutrição entrará em contato com os fornecedores para alterar o dia da entrega. O fornecedor deverá aguardar até que o funcionário responsável pelo recebimento do produto verifique o peso, a temperatura e demais requisitos já citados. Em situações onde for verificada inconformidades nos produtos entregues, o fornecedor deverá fazer a troca ou reposição dos mesmos em até 48 horas após ser informado da inconformidade.

OVOS:

Os ovos de granja brancos devem ter a casca limpa, íntegra, áspera e fosca, sem rachaduras e sujidades. Devem ser frescos, selecionados, com cor, odor e aspectos característicos. A apresentação deve ser em bandeja, contendo rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. A validade mínima deverá ser de 20 dias a contar da data de entrega.

Os entregadores devem manter o mais rigoroso asseio corporal e estar sempre de uniforme limpo, com identificação da empresa e calçado fechado. Não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a sanidade dos alimentos.

O veículo de transporte deve estar rigorosamente limpo, completamente fechado e com revestimento não corrosivo, deve ser lavado e limpo diariamente ou sempre que necessário, e atender as exigências da legislação vigente. As caixas de transporte dos alimentos devem ser lavadas e limpas diariamente ou sempre que necessário.

As empresas contratadas devem estar dentro das exigências da vigilância sanitária, ficando responsáveis por qualquer produto fora dos padrões.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

Ao Departamento de Nutrição da SEMEC e ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), cabe o direito de visita ao fornecedor para avaliar a procedência dos produtos.

FORMA E HORÁRIO DE ENTREGA: a entrega deve ser feita sempre semanalmente em todos os locais especificados, nas segundas-feiras (preferencialmente) entre 7h30 e 11h ou entre 13h e 16h ou no máximo na terça-feira entre 7h30 e 11h ou entre 13h e 16h. Em caso de feriado ou programação do calendário escolar em que a escola estará fechada, o Departamento de Nutrição entrará em contato com os fornecedores para alterar o dia da entrega. O fornecedor deverá aguardar até que o funcionário responsável pelo recebimento do produto verifique o peso, a temperatura e demais requisitos já citados. Em situações onde for verificada inconformidades nos produtos entregues, o fornecedor deverá fazer a troca ou reposição dos mesmos em até 48 horas após ser informado da inconformidade.