



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

**EDITAL Nº 270/2023, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 095/2023**

Pregão Eletrônico de REGISTRO DE PREÇOS, EXCLUSIVO PARA EMPRESAS BENEFICIÁRIAS DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006, com aplicação de cotas, nos itens 4 e 12 (ampla concorrência), objetivando a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NÃO 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 NÃO 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 **10 de janeiro de 2024, 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 NÃO 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. Presidente Vargas, 595, Bairro Centro, aos cuidados do Departamento de Nutrição - **Alimentos Não-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 Não-Perecíveis, conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.

c) Demais Secretarias Municipais: 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.

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



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

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 email: 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.



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

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

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,



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

observado, após esta etapa, o disposto no item 10.6.

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 nº. 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, MENCIONADOS 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



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

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 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.



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

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.

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



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

que neste caso deverá remeter o recurso para o julgamento da autoridade competente.

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.



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

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. 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;



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

- 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;
- 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 cópia digitalizada dos seguintes documentos:

- a) documento de identidade e do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), se o impugnante for pessoa física;
- b) 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 pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

19.5. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

§ 1º 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.

§ 2º Caso se faça necessário, a fim de uma análise mais detalhada das impugnações e/ou pedidos de



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

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

Estância Velha, 13 de dezembro de 2023.

DIEGO WILLIAN FRANCISCO

Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

JOÃO VICTOR TORRES PENSO

Secretario de Gestão, Governança e Finanças



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

EDITAL Nº 270/2023, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 095/2023
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Nº	PRODUTO	UNID	SE ME C	HMG V	REDE SAÚDE	CAP S	VISA	SED EST	SGGF	SESE BE	QTD. TOTAL	MARCAS PRÉ- APROVADAS
1	ADOÇANTE CULINÁRIO PARA FORNO E FOGÃO, EM PÓ. EMBALAGEM COM APROX. 500G. VALIDADE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	PACOTE	0	25	25	0	0	0	0	0	50	-
2	ADOÇANTE SACHET A BASE DE STEVIA OU SUCRALOSE (CX COM MÍNIMO 500 SACHES). VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	CAIXA	0	10	0	40	0	0	0	2	52	-
3	ALIMENTO CEREAL DE MILHO/ARROZ PRÉ COZIDO 400G, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	UN	0	15	0	0	0	0	0	0	15	-
4	ARROZ PARBOILIZADO, LONGO FINO TIPO 1, PRODUTO SEM SUJIDADES, MOFOS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 1 KG. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM NO MÍNIMO 10 MESES DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA. <u>ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL</u>	KG	12.375	0	0	0	0	0	0	0	12.375	BLUE VILLE, TIO JOÃO, FRITZ & FRIDA, PRATO FINO, NAMORADO, BELLA DICA, TATITA OURO, BLUE SOFT
5	ARROZ PARBOILIZADO, LONGO FINO TIPO 1, PRODUTO SEM SUJIDADES, MOFOS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 1 KG. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM NO MÍNIMO 10 MESES DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA. <u>ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA</u>	KG	4.125	0	0	0	0	0	0	0	4.125	BLUE VILLE, TIO JOÃO, FRITZ & FRIDA, PRATO FINO, NAMORADO, BELLA DICA, TATITA OURO, BLUE SOFT
6	BISCOITO AGUA E SAL - SACHE. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 10G, CAIXA COM 50 UNIDADES	CAIXA	0	0	200	0	0	0	0	20	220	-
7	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL - SACHE. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 10G. CAIXA COM 50 UNIDADES	CAIXA	0	0	500	0	2	0	0	0	502	-



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

8	BISCOITO PALITO SALGADO CASEIRO. PRODUTO COMPOSTO POR INGREDIENTES IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVERÁ SER INFORMADO DE FORMA CLARA NA LISTA DE INGREDIENTES O TIPO DE GORDURA UTILIZADA. ISENTO DE REALÇADORES DE SABOR E PRODUTOS ARTIFICIAIS COM A FINALIDADE DE CONFERIR SABOR. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 250G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.	PAC OTE	2.0 00	0	500	0	0	0	0	0	2.500	-
9	BISCOITO SALGADO TIPO CASEIRO OU COLONIAL. COMPOSTO POR INGREDIENTES IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. SEM CORANTES, CONSERVANTES, AROMATIZANTES. ISENTO DE GORDURA TRANS E INGREDIENTES ARTIFICIAIS. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVERÁ SER INFORMADO DE FORMA CLARA NA LISTA DE INGREDIENTES O TIPO DE GORDURA UTILIZADA. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS", ASPECTO MASSA PESADA E DUROS. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 350G E NO MÁXIMO 500G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.	PAC OTE	4.0 00	0	500	0	2	0	0	0	4.502	-
10	BISCOITO TIPO MAISENA - SACHE DE APROXIMADAMENTE 10G. CAIXA COM 50 UNIDADES	CAIX A	0	0	0	0	1	0	0	20	21	-
11	CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOÍDO, EMBALADO A VÁCUO, PURO, COM SELO ABIC, EMBALAGEM CONTENDO 500G DE PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA 8 MESES A CONTAR DA ENTREGA.	PAC OTE	3.0 00	638	22	0	4	750	18	38	4.470	BOM JESUS, TRÊS CORACÕES, MELITTA, PACHECO, PELÉ, IGUAÇU
12	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. EMBALAGEM DE 400G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO,	PAC OTE	14. 063	281	113	0	0	562	0	6	15.025	PIÁ, ELEGÊ, CCGL, LANGUIRU, ITALAC



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

	LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. VALIDADE MÍNIMO 6 MESES A CONTYAR DA ENTREGA. ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA - COTA PRINCIPAL											
13	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. EMBALAGEM DE 400G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. VALIDADE MÍNIMO 6 MESES A CONTYAR DA ENTREGA. ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI - COTA RESERVADA	PAC OTE	4.688	94	37	0	0	187	0	2	5.008	PIÁ, ELEGÊ, CCGL, LANGUIRU, ITALAC
14	MASSA PARAFUSO INTEGRAL, PRODUTO COMPOSTO POR APENAS FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. ISENTO DE OUTROS INGREDIENTES. ISENTO DE CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS. NÃO DEVERÁ CONTER LEITE E/OU OVOS EM SUA COMPOSIÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM NO MÍNIMO 6 MESES DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA.	PAC OTE	2.000	0	0	0	0	0	0	0	2.000	MOSMANN, ORQUÍDEA
15	SUCO DE LARANJA, MÍNIMO 35% DE POLPA DE FRUTA. EMBALAGEM SIMILAR A LONGA VIDA 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	UN	0	0	100	0	5	0	0	100	205	-
16	SUCO DE UVA, MÍNIMO 35% DE POLPA DE FRUTA. EMBALAGEM SIMILAR A LONGA VIDA 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	UN	0	5	100	0	5	0	0	100	210	-
17	SUCO EM PÓ 1KG DIVERSOS SABORES	KG	0	0	0	0	0	50	0	0	50	-



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

EDITAL Nº 270/2023, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 095/2023
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 NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA/RS**, nos termo 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, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis sociais,



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

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



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

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 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.



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

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 corridos, 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. Presidente Vargas, 595, Bairro Centro, aos cuidados do Departamento de Nutrição - **Alimentos Não-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 Não-Perecíveis, conforme solicitação**, sob a fiscalização de servidor por esta indicada.

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

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

5.4 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**.



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

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).
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



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

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.

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, pela Exma. Sra. Prefeita 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.



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

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

REPRESENTADA 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 270/2023, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 095/2023
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 270/2023, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 095/2023
ANEXO IV – NORMATIZAÇÃO

NORMATIZAÇÃO PARA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS

- Caso o produto não perecível não corresponda ao exigido no Edital de Registro de Preços, a contratada deverá providenciar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis à sua substituição visando o atendimento das especificações;
 - O prazo de entrega dos gêneros alimentícios não perecíveis contratados é de 10 (dez) dias após o recebimento da Nota de Empenho;
 - Os alimentos devem apresentar a embalagem íntegra.
 - Os alimentos em potes plásticos atóxicos e vidros devem estar fechados e lacrados, sem sinais de rachadura e/ou trincamento.
 - Os alimentos não devem estar em contato direto com papel, jornais, revistas e similares, papelão ou plástico reciclado/reutilizado;
 - Na embalagem deve constar: nome, composição do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, nº de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento, quantidade (peso) e temperatura do alimento.
 - O prazo de validade deve ser, no mínimo, de **06 meses**, a contar da data da entrega, ou o maior possível para produtos cujo prazo de validade seja inferior a 06 meses;
 - Horário de entrega de mercadorias no Hospital de Estância Velha, – Rua Adolfo Mattes, 236 – Centro – Estância Velha, RS -: das 7:00h às 13h.
- A pontualidade e o horário de entrega deverão ser rigorosamente respeitados;
- No ato do recebimento será verificada a higiene do transporte e dos entregadores.
 - O entregador deverá estar com roupas limpas e aspecto físico apresentável para a sua atividade.
 - Os veículos devem ser apropriados ao transporte de alimentos não perecíveis e devem ser de material que permitam uma completa limpeza, devendo estar livres de sujidades no piso e nas laterais internas.

Patricia Baum
Nutricionista
CRN² 13394



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

NORMATIZAÇÃO DE LICITAÇÃO DE ALIMENTOS NÃO-PERECÍVEIS - SEMEC

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

AMOSTRAS DE PRODUTOS: O fornecedor classificado provisoriamente em primeiro lugar deve apresentar amostras de produtos cujas marcas não constam na relação de marcas pré-aprovadas ou de marcas pré-aprovadas que tenham sofrido mudança em sua fórmula/composição. As amostras não deverão ser cobradas e devem estar na embalagem com rótulo completo e original, estar dentro do prazo de validade e conter as informações nutricionais na íntegra, conforme legislação vigente. As amostras não serão devolvidas ao fornecedor, já que precisarão ser consumidas para avaliação dos aspectos sensoriais.

PRAZO DE ENTREGA DAS MERCADORIAS: O fornecedor terá **prazo máximo de dez (10) dias corridos para efetuar a entrega**, a contar da data do envio do pedido pelo Departamento de Nutrição. As entregas deverão ser feitas no mínimo mensalmente, de acordo com as quantidades solicitadas no pedido e dentro do horário especificado. Os atrasos nas entregas das mercadorias serão encaminhados para a comissão de Licitação da Prefeitura, e o contrato ficará sujeito às penalidades da lei.

O fornecedor deverá entregar o produto da marca com a qual se comprometeu na licitação (que consta no contrato/ata assinado pelo mesmo) e que confere com a amostra entregue para análise, devendo respeitar as unidades de valores estipuladas na licitação e no pedido (kg, unidade, etc). As embalagens dos produtos devem estar limpas, íntegras, com as informações do rótulo legíveis e completas, de acordo com a legislação vigente. O veículo de transporte dos alimentos deve ser com cabine separada do motorista, coberto, limpo, transportar apenas alimentos, e atender as exigências da legislação vigente.

Todo problema relacionado à qualidade dos produtos, não identificado no momento da entrega e que poderá ser encontrado pelas escolas no momento da abertura dos fardos ou caixas (pacotes abertos, alimento com insetos ou objetos estranhos, latas amassadas ou enferrujadas, etc.), devem ser solucionados pelo fornecedor **no prazo máximo de cinco (05) dias úteis**.

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

AÇÚCAR CRISTAL:

1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser fabricado do suco da cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. De acordo com a sua característica, o açúcar deverá ser o tipo cristal.

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: granuloso; * Cor: branca ou branca pardacenta; * Cheiro: próprio; * Sabor: doce.

3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

4 - EMBALAGEM: Plástica contendo 1kg (um quilo) de peso líquido.

5 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação



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

do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

AÇÚCAR MASCAVO:

1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: Produto deve ser de base orgânica, fabricado do suco da cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. De acordo com a sua característica, o açúcar a ser adquirido deverá ser o tipo mascavo.

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

*Aspecto granuloso; * Cor: branca pardacenta; * Cheiro: próprio; * Sabor: doce

3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu ciclo vital(ovos, esporos, etc)..

4 - EMBALAGEM: Plástica contendo 500g de peso líquido.

5 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

AMEIXA PRETA SECA:

1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: Produto obtido a partir da fruta ameixa de cor escura, desidratada e sem caroço. O produto deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas e estar isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e outros.

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto de fruta seca; Cor: roxo escuro; * Cheiro: próprio; * Sabor: doce.

3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

4 - EMBALAGEM: embalagem plástica íntegra e resistente contendo 150g de peso líquido.

5 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

AMIDO DE MILHO:

1- DEFINIÇÃO: Produto elaborado a partir do amido extraído do milho (Zea may L) destinado ao preparo de mingaus e/ou papas pela adição de leite e posterior cozimento, além de outras utilidades culinárias. Deverá ser produzido em total condição de segurança e higiene.

2- CARACTERÍSTICAS GERAIS: Os amidos devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.

3- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:



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

* Aspecto pó homogêneo fino; * Cor: Branca; * Cheiro: Próprio; * Sabor: Próprio.

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

5 - EMBALAGEM: em papelão ou plástico de polietileno, contendo 500g de peso líquido.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

ARROZ INTEGRAL TIPO 1:

1 - DEFINIÇÃO: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação, nos termos da lei vigente.

2 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deverá ser classificado como arroz integral, longo, tipo1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, O produto deverá ser processado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, com registro do ministério da agricultura.

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: grãos inteiros; * Cor: característica; * Odor: característico; * Sabor: característico.

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Ausência de aflatoxinas, Defensivos agrícolas e produtos organoclorados.

5 - EMBALAGEM: Pacote contendo 1 kg de produto, embalagem resistente.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1:

1- DEFINIÇÃO: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação, nos termos da lei vigente.

2- CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deverá ser classificado como subgrupo parboilizado. Arroz parboilizado, longo, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, O produto deverá ser processado a



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

partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, com registro do ministério da agricultura.

3- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: grãos; * Cor: característica; * Odor: característico; * Sabor: característico.

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. ausência de aflatoxinas, defensivos agrícolas e produtos organoclorados.

5 - EMBALAGEM: Pacote de 1 kg e embalagem resistente.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

ARROZ POLIDO TIPO 1:

1 - DEFINIÇÃO: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação, nos termos da lei vigente.

2 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deverá ser classificado como subgrupo polido. Arroz polido, longo, tipo1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, O produto deverá ser processado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, com registro do ministério da agricultura.

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

*Aspecto grãos; *Cor: característica; *Odor: característico; *Sabor: característico.

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Ausência de aflatoxinas, defensivos agrícolas e produtos organoclorados.

5 - EMBALAGEM: Pacote contendo 1 kg de produto, embalagem resistente.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

ALIMENTOS EM CONSERVA (EM LATAS: MILHO, ERVILHA, EXTRATO DE TOMATE, SARDINHA):

1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação. Embalado em latas limpas, Íntegras, não estufadas, sem amassamentos ou ferrugem.

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: característico; * Cor: característica; * Odor: característico; * Sabor: característico.

3- ROTULAGEM: Rótulo legível, impresso na embalagem especificando as seguintes informações:



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

Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

AVEIA EM FLOCOS FINOS/FARELO:

1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, e em perfeito estado de conservação.

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: flocos finos ou farelo; * Cor: creme; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

4 - EMBALAGEM: embalagem fechada e resistente com peso líquido de até 500g.

5 - ROTULAGEM: Rótulo legível, impresso na embalagem especificando as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

BISCOITOS:

1- CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deve ser fabricado, a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos, em perfeito estado de conservação, sem o emprego de corantes artificiais. Serão rejeitadas os biscoitos mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais. Isento de gordura trans.

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto - Massa torrada sem recheio ou cobertura; * Cor – Própria; * Cheiro – Próprio; * Sabor – Próprio.

3 - CARACTERÍSTICAS MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitas em quaisquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

4 - EMBALAGEM: Embalagem plástica íntegra e resistente, com especificação completa do valor nutricional do produto.

5 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

CACAU EM PÓ SOLÚVEL:

1 - DEFINIÇÃO: 100% cacau em pó solúvel, alcalino, sem acréscimo de outros ingredientes.

2 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas e estar isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros vegetais.

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: pó homogêneo; * Cor: marrom escuro; * Cheiro: característico; * Sabor: próprio.

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu ciclo



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

vital (ovos, esporos, etc).

5 - EMBALAGEM: Embalagem plástica íntegra e resistente, com especificação completa do valor nutricional do produto, contendo 200g de produto.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes específicos; Orientação sobre o preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

CAFÉ EM PÓ:

1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: Café torrado e moído, de primeira qualidade, embalado a vácuo puro, embalagem aluminizada, com selo de pureza da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café).

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: pó; * Cor: marrom escuro; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitas em quaisquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

4 - EMBALAGEM: Embalagem a vácuo puro aluminizada contendo 500g de pó.

5 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

CANELA EM PÓ:

1 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: pó homogêneo; * Cor: marrom; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

2 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitas em qualquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

3 - EMBALAGEM: embalagem de 20g a 30g.

4 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

CEREAL MATINAL DE MILHO NÃO ADOÇADO:

1- DEFINIÇÃO: Produto preparado à base de milho, sem adição de açúcar ou qualquer outro tipo de adoçante.

2 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas e estar isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e outros.

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: flocos crocantes; * Cor: amarela; * Cheiro: característico; * Sabor: próprio.



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

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

5 - EMBALAGEM: Embalagem plástica íntegra e resistente, com especificação completa do valor nutricional do produto, contendo 500g de peso líquido.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes específicos; Orientação sobre o preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

COLORAU EM PÓ:

1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: pó homogêneo; * Cor: vermelha; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

2- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitas em quaisquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

3- ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

CREME DE LEITE:

1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: homogêneo; * Cor: branco; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

2- MACRO E MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3- EMBALAGEM: caixa tetra pack de 200g.

4- ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

DOCE DE FRUTAS CREMOSO:

1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: homogêneo; * Cor: característica da fruta; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

2- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitas em qualquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

3- EMBALAGEM: pote com tampa, lacrado, contendo de 300g a 500g de peso líquido do produto.

4- ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.



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

DOCE DE LEITE:

1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: homogêneo; * Cor: caramelo; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

2- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitas em qualquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3- EMBALAGEM: pote de 300g a 500g lacrado.

4- ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

EXTRATO DE TOMATE:

1- DEFINIÇÃO: É o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro (*Solanum lycopersicum*) por processo tecnológico adequado.

2- CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% (um por cento) de açúcar e 5% de cloreto de sódio. O produto é o extrato de tomate simples concentrado (substância seca, menos cloreto de sódio. Mínimo 18% p/p). O produto deverá ser isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso.

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: massa mole; * Cor: vermelha; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos, em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

5 - EMBALAGEM: Lata contendo entre 300g a 350g de peso líquido.

6 - ROTULAGEM: Deverá vir impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

EXTRATO DE SOJA EM PÓ SABOR NATURAL SEM AÇÚCAR:

1- CARACTERÍSTICAS GERAIS: formulação em pó feito com extrato de soja, conhecido como "leite de soja", com ingredientes que incluem vitaminas e minerais, desenvolvido para crianças que não podem ou não querem tomar leite animal, sabor natural sem açúcar.

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: pó; * Cor: clara; * Cheiro: próprio; * Sabor: natural sem açúcar.

3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos, em quaisquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

4 - EMBALAGEM: latas de 250g.

5 - ROTULAGEM: Deverá vir impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem,



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

Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

FARINHA DE MANDIOCA:

- 1- CARACTERÍSTICAS GERAIS: Farinha de mandioca torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios.
- 2- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos, em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).
- 3- EMBALAGEM: Plástica resistente com 500g.
- 4- ROTULAGEM: Deverá vir impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA:

- 1 - DEFINIÇÃO: Fubá pré-cozido ou farinha de milho pré-cozida é o produto obtido de grãos sadios do milho (Zea may), através de processos industriais.
- 2 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto é obtido de grãos que foram submetidos previamente às operações de ajuste de umidade, pré-gelatinizada por rolo e/ou extrusão, secagem e moagem.
- 3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
* Aspecto: homogêneo; * Cor: amarela; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.
- 4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).
- 5 - EMBALAGEM: Plástica ou papel, contendo 500g de peso líquido do produto.
- 6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

FARINHA DE TRIGO TIPO 1:

- 1- DEFINIÇÃO: Entende-se por farinha de trigo o produto obtido a partir da espécie Triticum seativan ou de outras espécies do gênero Triticum reconhecidas (exceto Triticum durum) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado.
- 2- CARACTERÍSTICAS GERAIS: Farinha de trigo tipo 1: obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0.65% na base seca. 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250un.
- 3- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
* Aspecto homogêneo; * Cor: branca; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.
- 4- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu



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

Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

- 5- EMBALAGEM: Plástica ou papel, contendo 1 kg de peso líquido do produto.
6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL:

- 1- DEFINIÇÃO: Entende-se por farinha de trigo o produto obtido a partir da espécie *Triticum seativan* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado.
2- CARACTERÍSTICAS GERAIS: Farinha de trigo integral. Obtida a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas de 2.0% na base seca;
3- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
* Aspecto: homogêneo; * Cor: clara; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.
4- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).
5- EMBALAGEM: Plástica ou papel, contendo 1 kg de peso líquido do produto.
6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

FEIJÃO CARIOCA OU PRETO TIPO 1:

- 1- CARACTERÍSTICAS GERAIS: Feijão carioca ou preto, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, bem como de carunchos, insetos, larvas ou de qualquer indicativo de que possa haver os mesmos dentro do pacote, com a umidade permitida em lei. Registro do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser processado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação vigente.
2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
* Aspecto: grãos inteiros e sadios; * Cor: característica; * Odor: característico; * Sabor: característico.
3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Ausência de aflatoxinas, defensivos agrícolas e produtos organoclorados.



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

4 - EMBALAGEM: Pacote de 1 kg em plástico resistente.

5 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ:

1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: pó homogêneo; * Cor: branca; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

2- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitas em qualquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3- EMBALAGEM: pote de 100g.

4- ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

FERMENTO BIOLÓGICO:

1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: granulado homogêneo; * Cor: parda; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

2- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitas em qualquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

3- EMBALAGEM: envelope fechado de 10g.

4- ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO:

1- DEFINIÇÃO: Produto obtido da desidratação, por pulverização, do leite de vaca, em forma de pó.

2- CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser do tipo integral.

3- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: homogêneo fino; * Cor: branca; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

4- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc.).

5- EMBALAGEM: Pacote laminado, contendo de 400g de peso líquido do produto.

6- ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido; Marca da Inspeção Federal (SIF) ou Inspeção Estadual (SIE), com número de registro.



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

7- OBSERVAÇÃO: O produto deverá ser leite integral em pó instantâneo.

LENTILHA:

1- CARACTERÍSTICAS GERAIS: Lentilha tipo 1, classe graúda, nova, seca, constituída de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com registro do ministério da agricultura. O produto deverá ser processado a partir de matérias - primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação.

2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: grãos inteiros e sadios; * Cor: característica; * Odor e sabor característico.

3 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Ausência de aflatoxinas, defensivos agrícolas e produtos organoclorados.

4 - EMBALAGEM: Pacote de 500g, embalagem plástica resistente.

5 - ROTULAGEM: especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

MACARRÃO ou MASSA ALIMENTÍCIA:

1- DEFINIÇÃO: produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola do trigo, rica com ferro e ácido fólico, adicionada ou não de outras substâncias permitidas.

2 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: De acordo com a sua classificação o produto deve ser de massa seca.

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

*Aspecto: característico do formato especificado (caramujo ou concha, espaguete, parafuso, penne ou mini penne, cabelo de anjo); *Cor: ligeiramente amarelada; *Cheiro, sabor: próprio.

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos em qualquer forma de seu ciclo vital

5 - EMBALAGEM: Pacote plástico fechado contendo 500g de peso líquido do produto.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Tabela nutricional; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

ÓLEO DE SOJA OU GIRASSOL:

1- DEFINIÇÃO: produto constituído de glicerídeos de ácidos gordurosos, submetidos ao processo de beneficiamento e purificação.



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

2- CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser o óleo refinado, que é aquele que sofreu processo tecnológico adequado, neutralização, clarificação, ou não, e desodorização ou aqueles que se apresentarem com caracterização iguais aos assim tratados.

3- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: * Aspecto: oleoso transparente;

* Cor: própria; * Cheiro: próprio, não rançoso; * Sabor: próprio, não rançoso.

4- MACRO E MICROSCÓPICAS: Ausência de turvação e substâncias em suspensão, além de sujidades, larvas e parasitos.

5- EMBALAGEM: garrafa PET, contendo 900ml de peso líquido.

6- ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

ORÉGANO DESIDRATADO:

1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas e estar isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e outros.

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: folhas; * Cor: verde escuro; * Cheiro: característico; * Sabor: próprio.

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

5 - EMBALAGEM: Embalagem plástica íntegra e resistente, contendo 50g.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes específicos; Orientação sobre o preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

POLVILHO AZEDO/DOCE:

1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: pó homogêneo; * Cor: branca; * Cheiro: próprio; * Sabor: próprio.

2- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc).

3- EMBALAGEM: embalagem plástica íntegra e resistente com peso líquido de 500g.

4- ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.

QUEIJO RALADO:

1- DEFINIÇÃO: Produto preparado à base de queijo.

2 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas e estar isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e outros.



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

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: * Aspecto: granulado; * Cor: amarela; * Cheiro: característico; * Sabor: próprio.

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

5 - EMBALAGEM: Embalagem plástica íntegra e resistente, contendo 100g.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes específicos; Orientação sobre o preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

SAL REFINADO IODADO:

1- DEFINIÇÃO: Sal é o cloreto de sódio extraído de fontes naturais e cristalizado.

2 – CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ser adicionado de Iodato de Potássio, conforme a legislação vigente, na dosagem mínima de 10mg, e máxima, de 15mg de Iodo por 01 (um) quilo do produto.

3 – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

* Aspecto: cristais de granulações, uniformes; * Cor: branca; * Cheiro: inodoro; * Sabor: salino.

4- MACRO E MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, sem a presença de sais higroscópicos de Magnésio e Cálcio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu ciclo vital (ovos, esporos, etc.).

5- EMBALAGEM: embalagem plástica íntegra e resistente, contendo 1kg de peso líquido.

6- ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.

UVA PASSA ESCURA:

1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS: Produto obtido a partir da uva escura desidratada. O produto deve ser obtido de matérias-primas sãs e limpas e estar isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e outros.

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: * Cor: roxo escuro; * Cheiro: característico; * Sabor: doce.

4 - MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, larvas e parasitos.

5 - EMBALAGEM: Embalagem plástica íntegra e resistente, contendo 150g de peso líquido.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes específicos; Orientação sobre o preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto.

VINAGRE DE ÁLCOOL:

1- DEFINIÇÃO: Líquido resultante da fermentação do vinho, álcool e de alguns frutos; fermentação esta que o transforma o álcool contido em ácido acético, o que lhe confere uma acidez peculiar/característica.



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

2- CARACTERÍSTICAS GERAIS: Produto que contém fermento de ácido acético simples (acidez volátil de 4%), água e conservador.

3- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: *Aspecto: líquido; *Cor: transparente; *Cheiro: acre; *Sabor: azedo.

4- MACRO e MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, resíduos, larvas e parasitos em quaisquer forma de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc).

5- EMBALAGEM: Garrafas de plástico, contendo 750 ml do produto.

6 - ROTULAGEM: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.