



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

MINUTA N.º 038/2015

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º ____/2015

PROCESSO N.º 01912/2015 - CHAMADA PÚBLICA N.º 02/2015

SOLICITAÇÕES DE DESPESA N.º 572-573-574-575-576/2015

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA COMPOR O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO -

Contrato Administrativo que entre si fazem como:

CONTRATANTE – MUNICÍPIO DE ERECHIM, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrita no CNPJ sob n.º 87.613.477/0001-20, neste ato representado, com amparo no Decreto n.º 3.326 de 06 de Janeiro de 2009, pelo seu Secretário Municipal de Administração, Senhor RENATO ALENCAR TOSO, brasileiro, casado, advogado, pelo Secretário Municipal de Educação, Senhor ALDERI ANTONIO OLDRA, brasileiro, casado, professor, ambos residentes e domiciliados nesta cidade.

CONTRATADA -, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob n.º, estabelecida na, n.º, na cidade de, representada neste ato por, inscrito no CPF sob n.º, e RG sob n.º, residente e domiciliado à, n.º, na cidade de

O presente Contrato obedece as seguintes condições:

1 – DO OBJETO -

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, em conformidade com a Lei n.º 11.947/09 e Resolução FNDE n.º. 26/13, através da Secretaria Municipal de Educação, com recursos - PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar.

1.2. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS:

Item	Descrição	Critério de avaliação	Preço de Aquisição
1	7.900,00 KG Banana Variedade Prata Denominação botânica: Musa paradisíaca L. Variedade Prata. Entrega da fruta em cachos firmes, sem frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionando em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega não danificar a fruta durante o transporte. Peso Líquido: Kg. Valor unitário do produto R\$ _____ Valor dos insumos R\$ _____	1 - DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo "in natura". 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física	R\$ 3,84



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

		<p>ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
2	<p>20.900,00 L Bebida Láctea Fermentada</p> <p>Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.</p> <p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 2,94
3	<p>1.950,00 PC Bolacha caseira de milho sem leite</p> <p>Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações</p>	<p>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de</p>	R\$ 11,56



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para bolacha.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO: Farinhas de milho e de trigo enriquecidas com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), manteiga, ovos, açúcar, SEM LEITE, fermento em pó químico, sal amoníaco. DIMENSÕES: largura média: 3cm e comprimento médio: 10 cm.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
4	<p>1.000,00 PC Bolacha amanteigada com laranja.</p> <p>Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para bolacha.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais.</p> <p>Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), manteiga, ovos, açúcar, leite,</p>	R\$ 11,56



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

		suco de laranja, fermento em pó químico. Diâmetro: cerca de 8 cm cada. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.	
5	<p>1.000,00 PC Bolacha caseira de polvilho sem leite.</p> <p>Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para bolacha.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO: polvilho, ovos, açúcar, gordura e fermento em pó químico. Diâmetro</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 11,56
6	<p>520,00 BD Doce de Frutas Caseiro</p> <p>Embalagem: balde plástico. Peso Líquido: 2kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. Sabores: uva, figo e goiaba.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços,</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O doce de fruta deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em Norma Técnica vigente. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta,</p>	R\$ 18,52



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.</p> <p>Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
7	<p>17.450,00 KG Laranja Variedade Valência</p> <p>Denominação botânica: Citrus sinensis (L.) Osbec Variedades: Valência, Pêra, Bahia e Comum (caseira para suco). Entrega da fruta firme, sem frutas machucadas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega para não danificar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 1,59
8	<p>1.100,00 PC Leite em pó Integral. Instantâneo.</p> <p>Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do</p>	R\$ 19,78



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; b) considera-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: a seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem. Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve apresentar no mínimo 26%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
9	<p>20.280,00 L Leite Pasteurizado Integral</p> <p>Embalagem: Saco plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1Lt. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-</p>	R\$ 2,41



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>1 DESCRIÇÃO: Leite Pasteurizado é o leite fluído elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica; c) agendar visitação às unidades (propriedades) produtoras e local destinado ao tratamento térmico e envase para os responsáveis técnicos inspecionarem.</p>	
10	<p>2.900,00 KG Maça Variedade Eva</p> <p>Denominação botânica: Malus domestica Borkh. Espécie cultivares: Eva. Peso Líquido: kg.</p> <p>1 - DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo "in natura".</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a maçã própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 5,38
11	<p>33.600,00 UN Pão de Leite tipo Cachorro</p>	<p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</p>	R\$ 0,81



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>Quente. Unidade de 50g.</p> <p>Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outras mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
12	<p>9.045,00 UN PÃO DE FORMA CASEIRO FATIADO OU PARA SANDUÍCHE FATIADO.</p> <p>Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o</p>	<p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Pão de forma ou para sanduíche é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente,</p>	R\$ 7,41



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
13	<p>14.350,00 UN PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO</p> <p>Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Pão de forma Integral ou para sanduíche Integral é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar</p>	R\$ 5,85



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

		de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.	
14	<p>2.775,00 KG QUEIJO TIPO PRATO FATIADO. Peso Líquido: 01Kg.</p> <p>Embalagem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantia de 25 fatias de 20g cada. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: queijo prato se entende o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. 2- Valor unitário do produto R\$ _____ Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: é um queijo gordo, de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Serão avaliados produtos com as seguintes características: a) COMPOSIÇÃO: leite pasteurizado, fermento láctico, coalho, sal, cloreto de cálcio. Não contém glúten; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: fornecer 100 Kcal na porção de 30g; Carboidratos 0g; proteínas 7g; gorduras totais 8g; gorduras saturadas 5g; gorduras trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 300mg; sódio 160mg. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 22,67
15	<p>4.600,00 UN Alface</p> <p>Denominação botânica: Lactuca sativa. Variedades: Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____ Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-</p>	R\$ 2,39



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

		<p>Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
16	<p>610,00 SH Alho Graúdo Branco</p> <p>Denominação botânica: Allium sativum L.. Bulbo intacto. Sachê de 200g.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o alho próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades e mofo; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar sujo de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa g) não apresentar rachaduras ou cortes anormais; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 7,51
17	<p>2.950,00 PC Arroz Branco Descascado e polido</p> <p>Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 5 Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia. O produto é designado</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Produto: Arroz Branco. Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino. Tipo: T1. Teor de umidade máximo de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos; b) embalagem deverá conter externamente rótulo que indiquem: os dados de identificação e procedência; informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, informação nutricional. c) ser de colheita recente; d) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; e) não</p>	R\$ 14,91



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex: "arroz extra longo", "arroz inflado".</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; f) estar livre de enfermidades; g) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; h) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; i) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; j) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência e aparência e 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
18	<p>2.450,00 KG Batata doce</p> <p>Denominação botânica: Ipomoea batatas (L.) Lam. Espécie vegetal: batata doce amarela, rosa ou branca. Peso líquido: kg 1 DESCRIÇÃO: A batata-doce (Ipomoea batatas (L.) Lam.) é uma planta rústica, de ampla adaptação, fácil cultivo, alta tolerância à seca e de baixo custo de produção. Suas raízes são tuberosas e variam de forma, tamanho e coloração, conforme a cultivar e o meio ambiente em que são produzidas. A maior parte das batatas doces comercializadas, apresenta casca (periderme) branca, rosa ou roxa e polpa branca ou creme, embora também sejam comercializadas batatas com casca amarela ou roxa e polpa amarela, salmão ou roxa (como beterrabas). As variedades mais cultivadas no Brasil apresentam-se da seguinte forma: 1) Leucorhiza - Variedades que apresentam tubérculos brancos; 2) Porphyrorhiza - Variedades que apresentam tubérculos vermelhos e 3) Xantorhiza - Variedades que apresentam tubérculos amarelos.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata doce própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e</p>	R\$ 2,52



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

<p>19</p>	<p>2.650,00 KG Batata Inglesa</p> <p>Denominação botânica: Solanum tuberosum L.</p> <p>Peso líquido: kg.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Batata inglesa é um tubérculo.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>microscópica.</p> <p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata inglesa própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente;</p> <p>b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h)</p> <p>Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; i) Classificação: Extra (quando constituída por raízes, tubérculos e rizomas de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes). -</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	<p>R\$ 3,71</p>
<p>20</p>	<p>2.200,00 KG Beterraba</p> <p>Denominação botânica: Beta vulgaris L. var. conditiva. Peso líquido: kg.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Beterraba própria para o consumo, cuja principal parte comestível é uma raiz tuberosa constituída, internamente, por faixas circulares de tecidos condutores de alimentos alternadas com faixas de tecidos contendo alimento armazenado. Estas são relativamente largas e escuras ou mais coloridas; as de tecidos condutores são mais estreitas e mais claras.</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a beterraba própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos</p>	<p>R\$ 3,52</p>



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	Valor unitário do produto R\$ _____ Valor dos insumos R\$ _____	aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.	
21	<p>2.600,00 KG Linguiça Tipo Toscana produzida a partir de Regulamento Técnico de Qualidade para Linguiças Vigente. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. Peso Líquido: 01kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____ Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Linguiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. COMPOSIÇÃO: a) Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal; b) Ingredientes Opcionais Gordura, Água, Proteína vegetal e/ou animal, Açúcares, Plasma, Aditivos intencionais, Aromas, especiarias e condimentos. c) Acondicionamento: Envoltórios naturais ou Envoltórios artificiais ou Embalagens plásticas ou similares. d) Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limites estabelecido pelo Regulamento Vigente; e) HIGIENE: As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se estar de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados". f) Toda a carne usada na elaboração de Linguiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA. g) Após ter sido inspecionado a carne para Linguiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. h) Critérios</p>	R\$ 13,74



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

		<p>Macroscópicos/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza; i) Critérios Microbiológicos: O produto deve obedecer à legislação específica em vigor. 3 AVALIAÇÃO</p> <p>TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.</p>	
22	<p>4.400,00 KG Carne bovina moída de segunda magra</p> <p>Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem de 03 kg.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1- DESCRIÇÃO: Entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos seguido de imediato resfriamento e congelada.</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída tipo acém, ou paleta ou agulha sem osso, resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da reaspa de ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: 1. O SIF; 2. procedência e lote; 3. data de fabricação e validade; 4. nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a</p>	R\$ 14,69



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	Valor unitário do produto R\$ _____ Valor dos insumos R\$ _____	legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação e conservação da carne.	
23	1.280,00 KG CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA SEM OSSO, CORTE: MÚSCULO. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01, 03 ou 05kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por músculo do dianteiro o corte constituído das massas musculares que envolve o rádio e ulna, compreendida entre o coração da paleta e o carpo. Valor unitário do produto R\$ _____ Valor dos insumos R\$ _____ Valor dos insumos R\$ _____	2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: carne bovina, corte músculo do dianteiro, resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas de gado não inspecionado. A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: 1. O SIF; 2. procedência e lote; 3. data de fabricação e validade; 4. nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelo responsável técnico ou gestor, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação e conservação da carne.	R\$ 12,86
24	1.500,00 KG CARNE SUÍNA – CORTE SOBREPALETA DESOSSADA CONGELADO Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco	2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características: a) corte: pernil suíno desossado; b) cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca; c) Não serão aceitas: 1. carne DFD (carne com pH24 superior a 6,2); 2.	R\$ 13,67



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente a família Suida e (porco doméstico: Sus domesticus).</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne suína com cisticercos; d) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10-15°C) e) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
25	<p>4.150,00 KG Cebola Graúda Branca</p> <p>Denominação botânica: Allium cepa L.. Bulbo intacto. Peso líquido: Kg.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a cebola própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidas ao atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades e mofo; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar suja de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isenta de umidade extra e anormal, odor mofo e sabor estranhos; f) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa g) não apresentar rachaduras ou cortes anormais; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 4,16
26	<p>2.250,00 KG Cenoura</p> <p>Denominação botânica: Daucus carota L. Peso líquido: kg.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO A cenoura é uma hortaliça de elevado valor nutritivo, as raízes devem ser firmes e com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e</p>	R\$ 3,41



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. -</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>diâmetro variando respectivamente entre 15 a 20 cm e 3 a 4 cm. Raízes maiores têm menor qualidade pois são mais fibrosas e menos saborosas. A cenoura própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
27	<p>1.850,00 PC Farinha de milho média.</p> <p>Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, não transgênica. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: Farinha de milho - produto obtido pela torração do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos; b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 2,58
28	<p>420,00 PC Farinha de Trigo Especial Enriquecida com Ferro e ácido fólico. Embalagem: empacotada em saco de papel próprio, novo,</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser fabricada a partir de grãos de</p>	R\$ 12,61



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>limpo, atóxico e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Peso Líquido: 5kg. Validade: ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i>, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto; b) não deve apresentar características macroscópicas, microbiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações: denominação de venda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d) a rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações corretas, claras, precisas, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente; e) deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme norma técnica vigente</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
29	<p>3.450,00 PC Feijão Preto Tipo I</p> <p>Denominação botânica: <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante, informação nutricional.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "feijão preto, ervilha, grão de bico.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Feijão preto, Tipo 1, Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos</p>	R\$ 4,55



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

		responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica	
30	<p>950,00 PC MASSA CONCHINHA SECA TIPO CASEIRA COM OVOS</p> <p>Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</p> <p>a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas: I - segundo seu teor de umidade:</p> <p>Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II – Segundo o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 7,83
31	<p>1.750,00 PC MASSA PARAFUSO SECA TIPO CASEIRA COM OVOS</p> <p>Composto por farinha de trigo especial,</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:</p> <p>a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas: I - segundo</p>	R\$ 7,71



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícia mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____ Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II – Segundo o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista", "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
32	<p>2.050,00 KG Moranga (abóbora)</p> <p>Denominação botânica: Cucúrbita pepo L. var. styriaca Greb .</p> <p>Varietade: abóbora japonesa ou Kabotiá (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). Peso líquido: kg.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Existem vários formatos, tamanhos e cores de frutos de abóbora, todos com a casa bem grossa e dura. As abóboras mais facilmente encontradas são a abóbora seca (frutos grandes de até 15kg), o tipo Baianinha (frutos pequenos de pescoço e casca rajada) e a abóbora japonesa ou Kabotiá (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). A moranga (abóbora) própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e</p>	R\$ 2,31



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>nomes comuns, EX: "beringela", "chuchu", "abobrinha".</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Os frutos devem apresentar-se com a casca sem brilho. Casca com brilho indica que estes foram colhidos muito novos, não amadurecerão totalmente e são de menor qualidade quando comparados aos frutos totalmente maduros. Prefira frutos sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão. Manuseio dos frutos com cuidado. Apesar de parecerem resistentes ao manuseio, os frutos apodrecem mais rapidamente a partir dos pontos onde foram machucados, mesmo que não sejam aparentes. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica</p>	
<p>33</p>	<p>2.930,00 DZ OVOS DE GALINHA VERMELHO TIPO GRANDE.</p> <p>Embalagem caixa ou cartela de papelão própria para o armazenamento.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: pela designação ovo entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie que procedem.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Classificação do estabelecimento de procedência: Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico b)Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g; c) Tamanho: uniforme e cor vermelha; d) não deverá apresentar manchas ou sujidades. Será realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou qualquer outra causa; e) Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característicos; f) Características</p>	<p>R\$ 5,36</p>



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

		<p>Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</p> <p>Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica e ovoscopia.</p>	
34	<p>3.350,00 KG REPOLHO</p> <p>Denominação botânica: Brássica oleracea va. Capitata L. Peso líquido: kg. Não será considerado o peso das folhas externas protetoras.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</p> <p>Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 2,19
35	<p>2.840,00 MÇ Tempero Verde</p> <p>Maço composto de Salsa (<i>Petroselinum crispum</i>) e Cebolinha (<i>Alium psifulosum</i>).</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a salsa e o alecrim próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor</p>	R\$ 2,26



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

		<p>e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
36	<p>6.750,00 KG TOMATE</p> <p>Denominação botânica: Lycopersicon esculentum Mill. Variedade Paulista Italiano. Peso líquido: kg.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O tomate próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 5,99
37	<p>70,00 MÇ Louro</p> <p>Denominação botânica: Rosmarinus officinalis e Laurus nobilis L. Devem ser entregues frescos em ramo para ser usado como condimento. Peso Líquido: maço contendo ramos de alecrim e louro com peso entre 120 a 130 gramas.</p>	<p>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as folhas em ramos a serem entregues a partir de plantas ou ervas aromáticas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais e genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: a) serem frescas; b)</p>	R\$ 2,92



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>1 - DESCRIÇÃO: Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor. Louro é folha do <i>Laurus nobilis</i>, L. O produto é designado "louro" e, quando moído, por "louro em pó" ou "moído".</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e de mofo; g) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Caso seja necessário, os responsáveis técnicos solicitarão: a) maiores informações quanto à procedência, cultivo, colheita, armazenamento e transporte; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
38	<p>290,00 KG Pimentao Verde</p> <p>Denominação botânica: <i>Capsicum annum</i>. Peso líquido: kg.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pimentão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e</p>	R\$ 8,68



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

<p>39</p>	<p>150,00 PC Vegetais processados ralados.</p> <p>Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Vegetais processados ralados serão produzidos a partir de verduras (brócolis), raízes e/ou tubérculos (beterraba, cenoura, batata inglesa, batata doce), legumes (cebola, chuchu, moranga).</p> <p>Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comum, Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "berinjela", "chuchu", "abobrinha".</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>microscópica.</p> <p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: os vegetais processados próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	<p>R\$ 9,81</p>
<p>40</p>	<p>150,00 PC Vegetais processados cubos.</p> <p>Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Vegetais processados cortados em cubos serão produzidos a partir de verduras (brócolis), raízes e/ou tubérculos (beterraba, cenoura, batata inglesa, batata doce), legumes (cebola, chuchu, moranga). Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comum, Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: os vegetais processados próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p>	<p>R\$ 9,47</p>



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

	<p>Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "berinjela", "chuchu", "abobrinha".</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	
41	<p>150,00 PC Vegetais processados palito.</p> <p>Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional.</p> <p>1 DESCRIÇÃO: Vegetais processados cortados em palitos serão produzidos a partir de verduras (brócolis), raízes e/ou tubérculos (beterraba, cenoura, batata inglesa, batata doce), legumes (cebola, chuchu, moranga). Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comum, Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "berinjela", "chuchu", "abobrinha".</p> <p>Valor unitário do produto R\$ _____</p> <p>Valor dos insumos R\$ _____</p>	<p>2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: os vegetais processados próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p> <p>3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p>	R\$ 9,81

2. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS -

2.1. As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser apresentadas após a homologação.

2.2. As amostras deverão ser entregues **identificadas com o número do edital, o nome do fornecedor (Cooperativa) e produtor e a especificação do produto.** Modelo encontra-se no ANEXO VIII da Chamada Pública 02/2015.

2.3. Caso haja mais de um produtor para o mesmo produto, cadastrado ou associado junto à Cooperativa ou Associação, **deverá ser enviada a amostra de cada um destes produtores devidamente identificados.**

2.4. Deverá ser entregue cópia da Ficha Técnica assinada pelo técnico responsável dos produtos de origem animal, no dia da avaliação das amostras. Para as carnes solicitadas, entregar junto o Laudo de Inspeção das Carnes enviadas para amostra.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

2.5. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências do edital implicará automática desclassificação do item e/ou da proposta.

2.6. As amostras serão analisadas pela Secretaria Municipal de Educação, que observará como critérios de avaliação o constante no ANEXO I do edital da Chamada Pública 02/2015, bem como outros de acordo com a legislação de alimentos constante no ANEXO VI da Chamada Pública 02/2015 e publicadas durante todo o processo de compra e vigência do contrato.

2.7. A análise ficará a cargo de profissional da área da nutrição, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado.

2.8. Os produtos para os quais deverão ser apresentadas as amostras constam no ANEXO IV do Edital da Chamada Pública n.º 02/2015.

3- DA VIGÊNCIA DO CONTRATO -

3.1. As entregas dos produtos deverão ser efetuadas de forma parcelada nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino e Entidades vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, sendo que a Secretaria Municipal de Educação, segundo suas necessidades, e de acordo com a capacidade de armazenamento, fará solicitação das mesmas, que deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas da data de entrega especificada na guia de entrega.

3.2. As entregas deverão ser realizadas em um período **aproximado de 12 (doze) meses**, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, caso haja necessidade.

3.3. Mensalmente, as informações referentes a todo o processo de aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar serão publicadas em órgão de divulgação oficial ou quadro de avisos de amplo acesso público, pela Secretaria Municipal de Educação.

4 – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO -

4.1. Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, num prazo médio de 12 (doze) meses, sendo solicitados em parte conforme a necessidade do Município e deverão ser entregues pela(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) diretamente nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino e Entidades vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, descritas conforme relação de endereços constante no ANEXO II, parte integrante do Edital da Chamada Pública 02/2015..

4.2. No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas no Edital, a(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) deverá(ão) respeitar o Código de Defesa do Consumidor.

4.3. As Agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal. Todos os produtos de origem animal e derivados, deverão estar corretamente registrados conforme sua origem junto ao SIM ou SIE (DIPOA – Serviço de Inspeção Estadual) ou SIF (Serviço de Inspeção Federal).

4.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Educação, através da Divisão de Alimentação Escolar, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: composição, registros, validade, embalagem, rotulagem, higiene no acondicionamento dos alimentos e sua disposição adequada no carro de transporte.

4.5. A escola ou entidade se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais), para conferência dos mesmos.

4.6. As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, reservam-se o direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídas sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

4.7. A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais), bem como obedecer a solicitação através de guia de recebimento e remessa de mercadorias expedida pela Divisão de Alimentação Escolar em duas vias de igual teor.

4.7.1. As guias de recebimento e remessa serão entregues acompanhadas de planilha de resumo geral na qual deverá ser assinado o atesto de recebimento após a conferência da numeração com as guias entregues.

4.7.2. É de total responsabilidade da(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) a conferência da devolução de todas as guias de recebimento e remessa que foram entregues nas escolas e entidades pelos seus entregadores conforme a planilha de resumo geral para posterior cobrança.

4.7.3. Será analisado pelas gestoras do contrato, o pagamento de guias de recebimento e remessa que, apesar de seus itens terem sido entregues e as guias assinadas, foram esquecidas na hora de emitir nota fiscal. Por isso, solicitamos que seja observada a entrega da mercadoria na totalidade solicitada e, em caso de falta de algum item, este seja repostado no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e as guias conferidas com a planilha de resumo geral antes de emitir a(s) nota(s) fiscal(is).

4.7.4. A(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais), ao receber as guias de recebimento e remessa, **deverão conferir estas com a planilha de resumo geral para verificação: do número, local e itens bem como as quantidades das guias entregues.**

4.7.5. Deverão informar a Divisão de Alimentação Escolar, por e-mail (com confirmação por telefone do recebimento caso não haja manifestação dos servidores da Divisão de Alimentação Escolar do recebimento), possíveis erros de digitação encontrados para que seja realizada a conferência e acerto antes da entrega. Deverão também, informar por e-mail (com confirmação por telefone do recebimento caso não haja manifestação dos servidores da Divisão de Alimentação Escolar do recebimento), caso não tenha um ou mais itens para entregar na sua totalidade para que possa ser realizado os ajustes necessários antes da entrega na data estipulada e comunicado às escolas e entidades a falta do(s) item(s).

4.8. Se, os servidores responsáveis pela Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) serão responsáveis pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.

4.9. Os gêneros alimentícios deverão ser transportadas em veículo fechado, sendo que os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração ambos com alvará de transporte expedido pela Vigilância Sanitária. A distribuição será de plena responsabilidade da(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais).

4.10. Durante a distribuição das mercadorias poderá ocorrer fiscalização por parte da VISA – Erechim ao carro de transporte, caixas utilizadas para transporte bem como aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

4.11. Caberá à(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo a mesma possuir pessoal disponível e uniformizado, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.

4.12. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, nas datas estipuladas nas guias de recebimento e remessa, nos horários das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, mediante duas guias assinadas legivelmente pelo: entregador, o servidor responsável pelo recebimento e carimbada e assinada por responsável na secretaria da escola, sendo que, uma via da guia ficará no local e a outra deverá vir anexada à Nota Fiscal.

4.13. No decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário escolar.

4.14. Os gêneros alimentícios destinados à modalidade EJA – Educação de Jovens e Adultos serão entregues de segunda-feira a sexta-feira nos horários das 08h00min às 09h00min, e das 18h30min às 19h30min, conforme relação, mediante duas guias de recebimento e remessa de iguais teores assinadas legivelmente e carimbadas pelo servidor responsável pelo recebimento, sendo que uma via da solicitação ficará no local da entrega e a outra anexada à Nota Fiscal. Importante lembrar que, no decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nos dias das entregas em virtude do calendário escolar.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICIPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

- 4.15.** Não serão assinadas nem carimbadas pela escola e/ou Entidade as guias de recebimento e remessa que não tiverem a entrega de seus itens entregues na íntegra. Só será assinada e carimbada após ser reposto pela contratada, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a fim de não comprometer o cardápio e a falta de alimentos para os estudantes. As escolas e entidades comunicarão através de e-mail a falta de gêneros às gestoras que, notificarão à(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) caso ocorram seguido a falta e não entrega de produtos.
- 4.16.** Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores da Divisão de Alimentação Escolar, mercadorias junto à(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais), fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico para verificação da disponibilidade do produto. O(s) produto(s) será(o) retirado(s) com guias de recebimento e remessa autorizadas e assinadas pelos gestores do contrato, por servidor da Secretaria Municipal da Educação, para a entrega na escola ou entidade.
- 4.17.** Os produtos devem conter em suas embalagens, informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, prazo de validade, entre outros dados (conforme Lei Federal nº8.078/90). Deverá à (s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) atentar(em) para a rotulagem correta de acordo com as normas da ANVISA.
- 4.18.** A(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) deverá(ão) atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e, que forem entregues de acordo com o estabelecido no item anterior e Parecer Técnico emitido.
- 4.19.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acondicionados em embalagem do fabricante, contendo a identificação do produtor e/ou marca, a validade, respeitando todas as especificações contidas neste edital.
- 4.20.** Não serão aceitos gêneros alimentícios que não condizem com a descrição do Edital no que se refere a: composição, registro e embalagem. Ao tomarem conhecimento da entrega de produtos em desacordo, serão à(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) advertidas e posteriormente notificadas.
- 4.21.** A(s) guia(s) de recebimento e remessa assinada(s) que retornar(em) para a(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais), deverá(ão) estar em condições conforme foram entregues, devendo estas orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas por se tratar de um documento de controle fiscal.
- 4.22.** Para cada empenho deverá ser emitida uma ou mais notas fiscais conforme os itens entregues e constantes no referido empenho. Na nota fiscal, deverá constar a descrição breve do(s) produto(s) conforme o empenho, valor unitário, valor total do item e o valor total da nota fiscal.
- 4.23.** Deverá constar em cada nota fiscal a quantidade de volumes (caixas, embalagens, pacotes, unidades) que foram entregues. Nas informações adicionais da nota fiscal, deverá ser informado: o número e ano do empenho, o nome do projeto atividade na qual foram empenhados os produtos e demais informações solicitadas a pedido da Divisão de Alimentação Escolar da SMED que se julgarem necessárias.

5 – DO PREÇO E DO PAGAMENTO -

- 5.1.** O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor global de R\$ _____ (_____) fixo.
- 5.2.** O pagamento das notas fiscais que estiverem de acordo com as guias de recebimento e remessa, será realizado, no prazo de até 15 (quinze) dias, após o atesto de recebimento dos gestores.
- 5.3.** As notas fiscais deverão ser emitidas e entregues semanalmente, conforme a entrega dos gêneros alimentícios solicitados, na Secretaria Municipal de Educação, acompanhado das guias de recebimento e remessa assinadas e carimbadas bem como, a planilha de resumo. Em caso de atraso no envio das notas fiscais e das guias de solicitação assinadas e carimbadas por parte da(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais), esta não poderá solicitar urgência no pagamento à CONTRATANTE. As notas fiscais somente serão enviadas para pagamento após a conferência e emissão do atesto por parte dos gestores.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

- 5.4. As Notas Fiscais bem como as guias assinadas no mês em vigor, deverão ser entregues até a data limite do dia 15 (quinze) do mês seguinte para que possa ser emitido o relatório contábil a ser entregue ao Setor Administrativo da Secretaria Municipal de Educação.
- 5.5. Serão atendidas seis modalidades de ensino, sendo que deverá ser emitida pela(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) até 6 (seis) notas fiscais por semana, acompanhadas das guias assinadas e carimbadas. A separação de mercadorias e quantidades entregues por modalidades de ensino, deverão ser observadas antes da emissão das notas fiscais conforme as guias de recebimento e remessa.
- 5.6. As guias não assinadas ou não carimbadas e que vierem acompanhando as notas fiscais, estas não serão enviadas para pagamento, sendo a(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) comunicada(s) pelos gestores.
- 5.7. Os gestores entregarão, em reunião posterior a emissão de empenhos e assinatura do contrato, à(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais), planilhas com saldos dos gêneros alimentícios a serem entregues, empenhados por modalidade, com o valor unitário e quantidade destes para controle e emissão de notas fiscais, a fim de evitar o transtorno com cancelamento de notas fiscais e devolução de mercadorias. **Deverão à(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) atentarem e orientarem seus associados para o limite individual de R\$ 20.000,00 (vinte mil)/ano por DAP.**
- 5.8. Não será efetuado qualquer pagamento à(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) enquanto houver pendência de liquidação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 5.9. Para cada nota fiscal emitida e paga após o ciente dos gestores, será emitido o Termo de Recebimento da Agricultura Familiar (ANEXO IX) que será assinado pelo responsável da Entidade Executora do PNAE e responsável legal da(s) Cooperativa(s), Associação(es) ou Empreendedor(es) Familiar(es) Rural(ais) de Produtores.

6– EMPENHO DA DESPESA -

6.1. No ano de 2015, as despesas correrão à conta da seguinte Dotação Orçamentária, constante do Orçamento Anual e, se o contrato abranger outros exercícios, a cada ano será expedida nova Nota de Empenho, com as quantidades e valores referentes àquele exercício, que será empenhada na Dotação Orçamentária correspondente:

CÓDIGO ORÇAMENTÁRIO = 11.01

PROJETO/ATIVIDADE = 2.068/2069/2070/2071/2078/2067

ELEMENTO DESPESA = 3390.30.07.00

7 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA -

- 7.1. Os fornecedores que aderirem ao processo da Chamada Pública declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, à pena de suspensão temporária de participação em Chamada Pública e Licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses ou 02 (dois) anos.
- 7.2. **A CONTRATADA** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no Projeto de Venda, ANEXO III do edital da Chamada Pública n.º 02/2015, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente para alimentos (ANEXO VI), as especificações técnicas e Parecer Técnico, elaborados pela Equipe Técnica da Divisão de Alimentação Escolar.
- 7.3. **A CONTRATADA** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública, durante a vigência do contrato;
- 7.4. **A CONTRATADA** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nas escolas municipais e entidades conforme o item 9 e seus subitens.
- 7.5. Será de responsabilidade exclusiva do Grupo Formal o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

7.6. Deverá a CONTRATADA ainda:

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

8 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS -

A aplicação de penalidades à CONTRATADA reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal 8.666/93.

8.1. Caso a CONTRATADA se recuse a prestar o serviço conforme o contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

- a) advertência, por escrito;
- b) multa sobre o valor global da contratação;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

8.1.1. Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos e normas estipuladas, deverá apresentar justificativa por escrito, antes da ocorrência do evento, ficando a critério do CONTRATANTE a sua aceitação.

8.1.2. Se identificadas irregularidades ou desconformidades, passíveis de saneamento, a CONTRATADA será notificada para, em prazo determinado, proceder às correções necessárias. Se, findo o prazo estabelecido, as irregularidades não forem sanadas, será considerada a inadimplência contratual.

8.1.3. A partir dessa data, considerada a inadimplência contratual, serão aplicadas as sanções de que trata o subitem 8.1.

8.1.4. A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela CONTRATADA acarrete consequências de pequena monta.

8.1.5. Pela inexecução total da obrigação, o CONTRATANTE rescindir o contrato e poderá aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato.

8.1.6. Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do contrato.

8.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado a sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

8.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada a contratada a sanção de declaração de inidoneidade 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, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

8.2. As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do CONTRATANTE, pela CONTRATADA, serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor do CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

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

8.3. A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 8.1.

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

9 – DOS GESTORES DO CONTRATO -

9.1. Serão gestoras do presente contrato, a Senhora **MARY GEISA MASSARO**, como gestora administrativa e a Senhora **FABÍOLA XAVIER GONÇALVES**, como gestora técnica, nos termos do art. 6º do Decreto Federal nº 2.271 de 07 de julho de 1997, que serão responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da sua execução, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos no contrato.

10– DA COBRANÇA JUDICIAL -

10.1. As importâncias devidas pela CONTRATADA serão cobradas através de processo de execução, constituindo este Contrato, título executivo extra judicial, ressalvada a cobrança direta, mediante retenção ou compensação de créditos, sempre que possível.

11 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL -

11.1. No caso de surgirem dúvidas sobre a inteligência das cláusulas do presente contrato, tais dúvidas serão resolvidas com o auxílio da Legislação Civil, aplicável aos contratos do Direito Privado e, com o apoio do Direito Administrativo Público, no que diz respeito a obediência dos princípios que norteiam a Administração Municipal.

11.2. A Lei Federal 8.666/93 e alterações posteriores regerá as hipóteses não previstas neste contrato.

11.3. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA). No ANEXO VI do Edital da Chamada Pública 02/2015 encontra-se a legislação de alimentos e no ANEXO VII do Edital da Chamada Pública 02/2015 encontra-se a legislação consultada para a compra.

12– DA RESCISÃO -

12.1. O presente contrato poderá ser rescindido, caso se materialize uma, ou mais, das hipóteses contidas nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

13 – DO RECEBIMENTO DO OBJETO -

13.1. O objeto, se estiver de acordo com o solicitado e a proposta, será recebido :

a) Provisoriamente, no ato da entrega do objeto licitado, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com o solicitado;

b) Definitivamente, após a verificação da qualidade, características e quantidade do bem e consequente aceitação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório;

13.2. A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.

13.3. O produto recusado será considerado como não entregue.

13.4. Os custos de retirada e devolução dos produtos recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da contratada.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

13.5. A contratada terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada dos materiais recusados, após notificação dos Gestores do Contrato.

14 – DO FORO -

14.1. As partes elegem de comum acordo, o Foro da Comarca de Erechim para a solução dos conflitos eventualmente decorrentes da presente relação contratual.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM/RS, _____ DE _____ DE 2015

RENATO ALENCAR TOSO
Secretário Municipal de Administração

ALDERI ANTONIO OLDRA
Secretário Municipal de Educação

CONTRATADA
CNPJ N° _____

MARY GEISA MASSARO
Gestora Administrativa

TESTEMUNHAS: _____

FABÍOLA XAVIER GONÇALVES
Gestora Técnica