



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 342/2015

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º \_\_\_\_/2015  
PROCESSO N.º 18213/2015 - CHAMADA PÚBLICA N.º 03/2015  
SOLICITAÇÕES DE DESPESA Nº 2646-2647-2648-2649-2650-2651/2015  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS  
- 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 nº. 87.613.477/0001-20, neste ato representado, com amparo no Decreto nº 3.326 de 06 de Janeiro de 2009, pelo seu Secretário Adjunto de Administração, Senhor ITAMAR LUÍS DALL' ALBA, brasileiro, divorciado, administrador de empresas, 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 nº ..... estabelecida na ....., nº ....., na cidade de ....., representada neste ato por ....., inscrito no CPF sob nº ....., e RG sob nº ....., residente e domiciliado à ....., nº ....., na cidade de .....

O presente Contrato obedece as seguintes condições:

**1 – DO OBJETO -**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, com recursos - PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**1.2. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS:**

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

1	7.500,0000 UN	Alface 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. 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. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, 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		
---	---------------	--	--	--



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

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.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 2,2900

2

200,0000 KG

Alho graúdo branco \_\_\_\_\_

Denominação botânica: *Allium sativum* L..

Bulbo intacto. 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). Peso Líquido: 01kg.

1 - DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.

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.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 22,5700

3

2.950,0000 PC

Arroz Branco Descascado e polido \_\_\_\_\_

Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte.



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

Peso Líquido: 5 Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

**ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:**

1 **DESCRIÇÃO:** Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex: "arroz extra longo", "arroz inflado".

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 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.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 16,0800

4

9.250,0000 KG

Banana Variedade Prata

Denominação botânica: *Musa paradisiaca* 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.

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 precedente 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



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

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 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.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 3,1800

5

2.300,0000 KG

Batata doce

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.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata doce 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,



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

microbiológica e microscópica.  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 3,0000

6            4.750,0000 KG    Batata Inglesa \_\_\_\_\_  
Denominação botânica: Solanum tuberosum L. \_\_\_\_\_

Peso líquido: kg.  
1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Batata inglesa é um tubérculo. 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; 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; 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). - 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.  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 4,5500

7            24.750,0000 L    Bebida Láctea Fermentada \_\_\_\_\_

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). Peso Líquido: 01 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.  
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:  
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)



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

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.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 3,0200

8

2.200,0000 KG

Beterraba \_\_\_\_\_

Denominação botânica: Beta vulgaris L. var. conditiva. Peso líquido: kg.

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. 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 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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 3,4200

9

3.400,0000 PC

Bolacha caseira de milho sem leite \_\_\_\_\_

Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg ( DEVERÁ CONTER: 60 bolachas de 16g cada, com 10 cm de comprimento e 3 cm de largura).



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

Apresentar rótulo impresso com as seguintes informações: a) Marca e fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais.

**1 DESCRIÇÃO:**

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

**2- 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:** Farinhas de milho e de trigo enriquecidas com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), gordura vegetal sem leite, ovos, açúcar, SEM LEITE, fermento em pó químico, sal amoníaco. **DIMENSÕES:** largura média: 3cm e comprimento médio: 10 cm.

**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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 11,9700

10	3.400,0000 PC	Bolacha amanteigada com laranja glaçada _____ Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg ( DEVERÁ CONTER: 40 bolachas de 25g cada, com 8 cm de diâmetro). Apresentar rótulo impresso com as seguintes informações: a) Marca e fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais. <b>1</b> <b>DESCRIÇÃO:</b> 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. <b>2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a)</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> 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.
----	---------------	--





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

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:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), manteiga, ovos, açúcar, leite, 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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 12,2200

11                    5.800,0000 KG    Carne bovina moída de segunda magra \_\_\_\_\_  
congelada

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 deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01 e 02 kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. O produto deverá ser entregue congelado na escola com temperatura entre -12°C e -18°C, obedecendo sempre a rotulagem.

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 em ambiente destinado para esta finalidade. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** carne bovina moída tipo acém, ou paleta ou agulha sem osso, congelada da, com temperatura entre -12°C e -18°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 raspa 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





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

informações: 1. Descrição do produto; 2. Registro no SIM, CISPOA ou SIF; 3. Procedência e lote; 4. Data de fabricação e validade; 5. Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 6. Quantidade (peso) e, 7. Informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a 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 conservação da carne, junto ao fornecedor.  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 17,8100

12

3.950,0000 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. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01 kg. A. Poderá ser solicitado somente a massa de linguiça sem o envoltório. O produto não poderá conter na composição nitrito e nitrato, glutamato monossódico, bem como, o teor de sódio por kg, deverá ser de 3%.

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. 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



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

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 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 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 toxi-infecções alimentares.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 17,3800

13

3.900,0000 KG

Carne sobrepaleta suína

Corte: peça inteira para preparo em forno ou panela. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: kg. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01 e 02 kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. O produto deverá ser entregue congelado na escola com temperatura entre -12°C e -18°C, obedecendo sempre a rotulagem.

1 DESCRIÇÃO: Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente a família Suidae (porco doméstico: *Sus domesticus*). 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características: a) corte: sobrepaleta suína 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. 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. 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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 17,2400



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

- 14            4.600,0000 KG    Cebola Graúda Branca \_\_\_\_\_  
Denominação botânica: Allium cepa L..  
Bulbo intacto. Peso líquido: Kg.  
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:  
1 DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.  
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, odormofo 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.  
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.  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 5,0600
- 15            3.000,0000 KG    Cenoura \_\_\_\_\_  
Denominação botânica: Daucus carota L.  
Peso líquido: kg.  
1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. - 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 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



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

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 3,7800

16	900,0000 KG	Chuchu Denominação Botânica: <u>Sechium edule</u> , Schawrtz. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 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: "beringela", "chuchu", "abobrinha". 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o chuchu é suculento com forma alongada, cor branco-creme, verde-claro ou verde-escuro, liso ou enrugado, com ou sem espinhos. O chuchu próprio 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. Valor unitário do produto R\$ _____ Valor dos insumos R\$ _____ Valor de Referência: 2,5000
17	300,0000 BD	Doce de Frutas Caseiro 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. 1 DESCRIÇÃO: doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes. 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



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

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, 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.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 19,2500

- 18            1.300,0000 PC    Farinha de milho média. \_\_\_\_\_  
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 (Zea mays, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. 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. 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.  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 2,6000
- 19            1.000,0000 PC    Farinha de Trigo Especial \_\_\_\_\_  
Enriquecida com Ferro e ácido fólico. Embalagem: empacotada em saco de papel próprio, novo, 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:



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

1 **DESCRIÇÃO:** Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos 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

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 11,9800

20

5.600,0000 PC

Feijão Preto Tipo I

Denominação botânica: *Phaseolus vulgaris* 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.

**ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:**

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.

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



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

estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 5,0100

21 16.400,0000 KG Laranja Variedade Valência \_\_\_\_\_

Denominação botânica: Citrus sinensis (L.) Osbec Variedades: Valência, Pera, 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.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, 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 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.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 2,1300

22 10.500,0000 PC Leite em pó Integral. Instantâneo. \_\_\_\_\_

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 embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte).

Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis)





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

meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

**ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:**

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.

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 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.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 18,4400

23

200,0000 PC

Louro

Denominação botânica: Rosmarinus officinalis e Laurus nobilis L. . Peso Líquido: Pacote contendo folhas de Louro com peso de 100g.

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 a folha do Laurus nobilis, L. O produto é designado "louro" e, quando moído, por "louro em pó" ou



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

"moido".

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 genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem frescas; 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 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.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 5,9900

24

4.600,000 KG Maça Variedade Eva \_\_\_\_\_

Denominação botânica: *Malus domestica*  
Borkh. Espécie cultivares: Eva. Peso Líquido: kg.

1 - **DESCRIÇÃO:** Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo "in natura".

2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a maçã própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, 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.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_



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

Valor de Referência: 6,0400

25

1.650,0000 PC MASSA CONCHINHA SECA TIPO CASEIRA COM OVOS

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.

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.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** a) **CLASSIFICAÇÃO:** As massas alimentícias serão classificadas: I - segundo 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.

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,



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

*microbiológica e microscópica.*  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 7,5500

- 26            6.050,0000 DZ    **OVOS DE GALINHA VERMELHO TIPO GRANDE.** \_\_\_\_\_
- Embalagem caixa ou cartela de papelão própria para o armazenamento.*  
*1 DESCRIÇÃO: pela designação ovo entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie que procedem. 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 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 e ovoscopia.*  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 5,6000
- 27            38.000,0000 UN    **Pão de Leite tipo Cachorro Quente. Unidade** \_\_\_\_\_  
**de 50g.**
- 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.*  
**ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:**  
*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".*  
**3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:**  
*Características: a) o pão deve ser*



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

*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 outramais 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.*

**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.  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 0,8900

28

17.700,000 PC

Pão de sanduíche sem leite \_\_\_\_\_

*Embalagem:deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte e rotulado. Peso Líquido: 400g. (Deverá conter 22 fatias com cerca de 18 a 20g cada).*

**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".

**3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Pão de forma 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 enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) e SEM LEITE. 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*



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

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) Composição farinha trigo, açúcar, água, banha, sal e fermento biológico e SEM LEITE. f) Características 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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 7,6900

29

13.590,000 PC

Pão de sanduíche integral sem leite \_\_\_\_\_

Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte e rotulado. Peso Líquido: 400g. (Deverá conter 22 fatias com cerca de 18 a 20g cada).

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".

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 integral, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) e SEM LEITE. 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) Composição farinha de trigo integral, açúcar, água, banha, sal e fermento biológico. f) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e





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

*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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 8,6500

30

550,0000 KG Pimentao Verde

Denominação botânica: *Capsicum annuum.*

Peso líquido: kg.

**1 DESCRIÇÃO:** Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. **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

**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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 7,7800

31

2.890,0000 KG QUEIJO TIPO PRATO FATIADO. Peso Líquido: \_\_\_\_\_  
01Kg.

**Embalagem:** 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 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 quantidade de 25 fatias de 20g cada. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g.





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

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- **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.  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 24,0100

32

6.100,000 KG **REPOLHO**

Denominação botânica: *Brássica oleracea* va. *Capitata* L. Peso líquido: kg. Não será considerado o peso das folhas externas protetoras.

**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.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, 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

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 2,2400

33

5.000,000 MÇ **Tempero Verde**

Maço composto de Salsa (*Petroselinum*



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

*crispum*) e Cebolinha (*Alium psifulosum*).  
**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.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a salsa e o alecrim próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, 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.

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.

Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_

Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_

Valor de Referência: 1,9900

34

8.700,0000 KG TOMATE

Denominação botânica: *Lycopersicon esculentum* Mill. Variedade Paulista e Italiano. Peso líquido: kg.

**ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:**

1 **DESCRIÇÃO:** Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.

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

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** quando



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

solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 5,9100

35            1.850,0000 KG    Vegetais processados, cubos ou fatias \_\_\_\_\_  
(moranga cabotiá)  
cubos ou fatias (moranga cabotiá).  
Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional.  
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). 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". 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. i) Será solicitado moranga descascada em cubos 3 cm por 3 cm ou moranga com casca sem semente em fatias de 5 cm de largura. 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.  
Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_  
Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_  
Valor de Referência: 7,9100

36            4.000,0000 UN    Suco de uva \_\_\_\_\_  
Suco da fruta extraído de grãos de uva são com Denominação botânica: Vitis vinifera L., sem a adição de açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: garrafão de vidro com capacidade para 1,5 Lt.,. 1  
DESCRIÇÃO: suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp), através de



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

*processo tecnológico adequado.*

*2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de uva próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: vinho ou rosado; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) açúcares totais naturais da uva em 20g/100g no máximo; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; f) o suco de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de uva; g) produção pode ser artesanal, desde que em vinhedo próprios e com adubação a base de pó de rocha.*

*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.*

*Valor unitário do produto R\$ \_\_\_\_\_*

*Valor dos insumos R\$ \_\_\_\_\_*

*Valor de Referência: 15,4100*

## **2 - PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS -**

2.1. Inicialmente, devem ser observadas as seguintes condições:

2.1.1. Os produtos da agricultura familiar devem atender à **legislação sanitária**.

2.1.2. O **limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural** para a alimentação escolar é de R\$ 20.000,00 **por DAP Familiar/ano/entidade executora**.

**2.1.3. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos da DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando-se a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares (DAPs Familiares) inscritos na DAP Jurídica x R\$ 20.000,00.**

**2.1.4. Nos casos de comercialização com os grupos formais cabe às cooperativas e/ou associações que formarem contratos com a EEx. a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual e total de venda.**

2.2. A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios da alimentação escolar para o exercício 2016, elaborados pelas nutricionistas cadastradas junto ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pelo do município de Erechim/RS.

2.3. Os produtos deverão ser entregues nos locais estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação, conforme, ANEXO VI.

2.4. 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 VII encontra-se a legislação de alimentos e no ANEXO VIII encontra-se a legislação consultada para a compra.

## **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.



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

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, sendo solicitados em parte conforme a necessidade do Município e deverão ser entregues pela contratada 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 VI, parte integrante do Edital da Chamada Pública 03/2015.

4.1.1.A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

PRODUTO	QUANTIDADE	LOCAL DE ENTREGA	PERIODICIDADE
ALFACE	8.000 unidades	ENDEREÇOS CONSTANTE NO ANEXO VI	Semanal
ALHO	200 kg		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento
ARROZ	3.350 pacotes		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento
BANANA PRATA	9.500 kg		Semanal
BATATA DOCE	2.500 kg		Semanal
BATATA INGLESA	5.000 kg		Semanal
BEBIDA LÁCTEA	34.300 litros		Semanal
BETERRABA	2.200 kg		Semanal
BOLACHA AMANTEIGADA DE LARANJA GLAÇADA	3.800 kg		Semanal
BOLACHA DE MILHO SEM LEITE E DERIVADOS	3.800 kg		Semanal
CARNE BOVINA MOÍDA DE SEGUNDA MAGRA CONGELADA	6.000 kg		Semanal
CARNE SUÍNA – Corte Sobre paleta s/ pele e s/ osso congelada	4.000 kg		Semanal
CEBOLA BRANCA	4.700 kg		Semanal
CENOURA	4.000 kg		Semanal
CHUCHU	900 kg		Semanal
DOCE DE FRUTAS	450 baldes de 2kg		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento
FARINHA DE MILHO Enriquecida com Ferro e Àc. Fólico	2.200 kg		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento
FARINHA DE TRIGO Enriquecida com Ferro e Àc. Fólico	1.060 pcts 5 kg		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento
FEIJÃO PRETO TIPO I	5.800 kg		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento
LARANJA Variedade Valência	17.000 kg		Semanal



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

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	9.100 kg		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento
LINGUIÇA	4.000 kg		Semanal
LOURO	200 pacotes		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento
MAÇÃ Variedade Eva	4.800 kg		Semanal
MASSA ALIMENTÍCIA SECA (Conchinha)	1.650 kg		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento
OVOS	6.100 dúzias		Semanal
PÃO CACHORRO QUENTE Unidade de 50 g	38.000 unidades		Semanal
PÃO FATIADO 400 g (22 fatias cada forma)	14.000 formas		Semanal
PÃO INTEGRAL FATIADO 400 g (22 fatias cada forma)	18.000 formas		Semanal
PIMENTÃO VERDE	500 kg		Semanal
QUEIJO COLONIAL TIPO PRATO FATIADO/RALADO	3.300 kg		Semanal
REPOLHO BRANCO	5.800 kg		Semanal
SUCO DE UVA	5.800 frascos de 1,5 Lt		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento
TEMPERO VERDE	4.800 maços		Semanal
TOMATE	9.500 kg		Semanal
VEGETAIS PROCESSADOS CUBOS (moranga)	1.950 kg		Quinzenal, salvo escolas com reduzido espaço de armazenamento

4.1.2. As embalagens dos seguintes produtos, deverão ser recolhidas pelo fornecedor, após acordo de datas de recolhimento com a Equipe da Divisão de Alimentação Escolar: doce de fritas, suco de frutas e ovos.

4.2. No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas no Edital, a contratada deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.

4.3. As Agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde. Todos os produtos de origem animal e derivados, deverão estar corretamente registrados conforme sua origem junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

4.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada 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, 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 da contratada, para conferência dos mesmos.

4.6. As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídas sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo de 24 (vinte e quatro) a 48 (quarenta e oito) horas. Os produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.

4.7. A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela contratada, bem como obedecer a solicitação através da Guia de Entrega e Recebimento de mercadorias expedida pela Divisão de Alimentação Escolar.



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

- 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 contratada será responsável 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. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada que deverá ter veículo autorizado para esta finalidade ou alocado, desde que a documentação seja apresentada no envelope nº 1. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação da Chamada Pública, este deverá ser comunicado aos gestores e apresentado o alvará de transporte refrigerado.
- 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 contratada 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 Entrega e Recebimento, nos horários das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, mediante duas Guias de Recebimento e Entrega ambas assinadas legivelmente: a) pelo entregador; b) pelo servidor responsável pelo recebimento na escola e/ou entidade e, c) carimbado e assinado por responsável designado pela escola, sendo que uma via da Guia de Recebimento e Entrega ficará no local e a outra anexada à Planilha de Resumo do período de entrega. No decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário escolar e a vencedora deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.
- 4.13. Os gêneros alimentícios/lanches 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 Entrega e Recebimento de igual teor assinadas legivelmente e carimbadas pelo responsável pelo recebimento, sendo que uma via da solicitação ficará no local da entrega e a outra anexada à Planilha de Resumo do período de entrega. Importante lembrar que, no decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nos dias das entregas em virtude do calendário escolar.
- 4.14. Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores da Divisão de Alimentação Escolar, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico para verificação da disponibilidade do produto e envio de e-mail de solicitação. O(s) produto(s) será(o) retirado(s) com Guias de Entrega e Recebimento autorizadas e assinadas pelos gestores do contrato, por servidor da Secretaria Municipal da Educação, para a entrega na escola ou entidade.
- 4.15. Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, prazo de validade, entre outros dados (conforme Lei Federal nº8.078/90).
- 4.16. A contratada deverá 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.
- 4.17. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas neste edital e aprovadas em Parecer Técnico.
- 4.18. Não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição do Edital no que se refere a: composição, registro e embalagem e aprovados em Parecer Técnico.
- 4.19. A(s) Guia(s) de Entrega e Recebimento assinada(s) que retornar(em) para a contratante, **deverá(ão) estar em condições conforme foram entregues**, devendo a contratada **orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas** por se tratar de um documento de controle fiscal.
- 4.20. 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.





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

4.21. Deverá constar em cada nota fiscal a quantidade de volumes (caixas, embalagens, pacotes, unidades) que serão 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 julgarem necessárias.

4.22. As notas fiscais deverão ser emitidas e entregues **mensalmente**, conforme a entrega dos gêneros alimentícios solicitados, na Secretaria Municipal de Educação, acompanhado da documentação solicitada pelos gestores referente a documentação de habilitação.

4.23. É de total responsabilidade da contratada, realizar periodicamente o controle de saldo de empenhos com a Divisão de Alimentação Escolar. Deverá também, ao receber as Guias de Entrega e Recebimento e a Planilha de resumo se entrega, verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas e comunicar aos gestores do contrato.

4.24. Serão atendidas seis modalidades de ensino, sendo que deverá ser emitida pela contratada até seis notas fiscais por mês.

## 5 – DO PREÇO E DO PAGAMENTO -

5.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor **global de R\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) fixo.**

5.2. O pagamento será efetuado após a data de entrega e em até **15 (quinze) dias após a aceitação** dos gestores do contrato mediante apresentação de nota fiscal, desde que assinado o instrumento contratual.

5.3. As Notas Fiscais bem como as Guias de Entrega e Recebimento assinadas no mês em vigor, deverão ser entregues até a data limite do vigésimo sexto dia útil do mês seguinte para que possa ser emitido o relatório contábil a ser entregue ao Setor Administrativo da Secretaria Municipal de Educação.

5.4. As Notas Fiscais bem como as Guias de Entrega e Recebimento assinadas no mês em vigor, deverão ser entregues até a data limite do vigésimo sexto dia útil 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 de Entrega e Recebimento de solicitação assinadas e carimbadas e Planilha de resumo, deverão ser entregues e conferidas com as gestoras semanalmente que entregarão atesto de recebimento das guias e total de mercadorias a ser emitida nota fiscal no final do mês após o vigésimo primeiro dia útil do mês. Em caso de atraso no envio das notas fiscais e das guias de solicitação assinadas e carimbadas por parte da contratada, esta não poderá solicitar urgência no pagamento à CONTRATANTE. As notas fiscais somente serão enviadas para pagamento após a conferência por parte dos gestores do total das quantidades contidas no atesto de recebimento das Guias de Entrega e Recebimento.

5.7. Os gestores entregarão em reunião posterior a emissão de empenhos e assinatura do contrato, à CONTRATADA, planilhas com os gêneros alimentícios a serem entregues, empenhados por modalidade, com o valor unitário e quantidade destes para controle e emissão de notas fiscais, afim de evitar o transtorno com cancelamento de notas fiscais e devolução de mercadorias.

5.8. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada enquanto houver pendência de liquidação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual e não entrega de documentação solicitada pelos gestores mensalmente com as notas fiscais.

## 6 – EMPENHO DA DESPESA -

6.1. No ano de 2016, 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:



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

**CÓDIGO ORÇAMENTÁRIO = 11.01**

**PROJETO/ATIVIDADE = 2.068/2069/2070/2071/2072/2073**

**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 03/2015, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente para alimentos (ANEXO VII), 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.

**7.6.** Deverá a CONTRATADA ainda:

- a) entregar o objeto licitado conforme especificações do Edital, Anexos, contrato 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 rege-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.



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

**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 rescindirá 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 aplicada 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.

**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.



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

**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.

**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

**ITAMAR LUÍS DALL' ALBA**  
Secretário Adjunto de Administração

**ALDERI ANTONIO OLDRA**  
Secretário Municipal de Educação

CONTRATADA  
CNPJ N° \_\_\_\_\_

**MARY GEISA MASSARO**  
Gestora Administrativa



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

**FABÍOLA XAVIER GONÇALVES**  
Gestora Técnica

TESTEMUNHAS: \_\_\_\_\_