



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

MINUTA 17/2019

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º ____/2019
PROCESSO N.º 2511/2019 – PREGÃO PRESENCIAL N.º 16/2019
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Contrato Administrativo que fazem entre si como:

CONTRATANTE – MUNICÍPIO DE ERECHIM, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob n.º 87.613.477/0001-20, neste ato representado, com amparo no Decreto Municipal n.º 4.421 de 04 de Janeiro de 2017, pelo seu Secretário Municipal de Administração, Senhor VALDIR FARINA, brasileiro, casado, advogado, e pela Secretária Municipal de Educação, Senhora VANIR CLARA BERNARDI BOMBARDELLI, brasileira, casada, professora aposentada, ambos residentes e domiciliados nesta cidade.

CONTRATADA - _____, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob n.º _____, com sede na Rua _____, _____, Cidade de _____, neste ato representada por seu _____, Senhor _____, _____, _____, _____, inscrito no CPF sob n.º _____, CI n.º _____, residente e domiciliado na Rua _____, Cidade de _____.

O presente Contrato obedece as seguintes cláusulas e condições:

1 – DO OBJETO –

1.1. É objeto do presente contrato a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar através da Secretaria Municipal de Educação e recursos próprios e recurso vinculado no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Item Qtd/Uni Preço Unitário Preço Total
Especificação

1 150,0000 KG _____ _____

Maçã - Denominação botânica: Malus domestica Borkh. Espécie cultivares: Fuji. 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 maçã própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 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.

2 4.000,0000 KG

LARANJA VARIEDADE BAHIA - Denominação botânica: Citrus sinensis (L) Osbec Variedade: Bahia. Entrega da fruta firme, sem frutas machucadas ou amassadas impróprias para consumo. Devem ser acondicionadas 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

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

2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas a) ser fresca e ter atingido o máximo 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 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.

3 2.000,0000 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 sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente

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.

4 1.750,0000 KG

QUEIJO TIPO PRATO FATIADO. Peso Líquido: 01Kg. - Embalagem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar fabricação máxima de 15 dias para fracionamento e entrega máxima até 3 dias após o fracionamento dentro do prazo de validade. 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
99700-010 Erechim – RS

1 **DESCRIÇÃO:** queijo prato conforme o regulamento técnico de Identidade e Qualidade. 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.

5 3.400,0000 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.

6 2.000,0000 KG _____
Carne pernil suíno - Carne pernil suíno Corte: peça fracionada para preparo em forno ou panela. 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 02 kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. O produto deverá ser entregue congelado na escola com temperatura entre -04°C e -18°C, obedecendo sempre a rotulagem. 1 **DESCRIÇÃO:** Carne suína. 2- **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** Características: a) corte: pernil suíno ambiente climatizado (-04 a -18°C)

7 1.400,0000 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.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

8 4.000,0000 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 sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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.

9 5.000,0000 KG

Bergamota variedades montenigra e ponkan - Denominação botânica: Citrus Nobili. Espécie cultivares: Ponkan, Montenegrina e Morgota. A fruta será solicitada para entrega entre o período das safras das variedades, de maio a outubro. Peso líquido 1kg. 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 Bergamota ou Tangerina própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física 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.

10 3.000,0000 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 sãos 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, odorm mofo e sabor estranhos; f) não conter corpos estranhos aderentes à



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

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.

11 3.500,0000 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 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.

12 2.400,0000 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, com padrão médio de 10 cm de comprimento e 3 cm de largura). Apresentar rótulo impresso com as seguintes informações: a) Marca e fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção máxima de 10 de dentro do prazo de 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.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

13 400,0000 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 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.

14 1.700,0000 PC

Arroz Branco Descascado e polido - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 5 Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. **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.

15 3.000,0000 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



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE ERECHIM

PREFEITURA MUNICIPAL

Praça da Bandeira, 354

Fone: 54 3520 7000

99700-010 Erechim – RS

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 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.

16 3.000,0000 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 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.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

17 4.000,0000 KG

CARNE DE FRANGO CORTE PEITO - SEM PELE E SEM OSSO MOÍDO. 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 aos transportes). Peso Líquido: 01Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05Kg. A nota fiscal deverá estar especificada em Kg e não em pacotes.

- 1- **DESCRIÇÃO:** Carne de frango tipo peito sem pele e sem osso congelado, manipulado em condições higiênicas-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.
- 2- **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) deve ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional.
- 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.

18 1.500,0000 PC

MASSA ALIMENTÍCIA SECA SÊMOLA TIPO TORTILHONE. - Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum e cúrcuma.. Embalagem: plástica atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 500g. 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 obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas de corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícia mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.
- 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) **CLASSIFICAÇÃO:** A massa alimentícia solicitada será classificada: 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



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

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.

19 2.500,0000 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.

20 6.000,0000 KG

Banana Variedade Caturra - Denominação botânica: Musa paradisiaca L. Variedade Caturra. Entrega da fruta em cachos firmes, sem frutas soltas 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 banana 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.

21 500,0000 LT

Café em pó solúvel - Embalagem de lata com tampa plástica. No rótulo deve conter o selo a ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café), informação nutricional. Peso Líquido: 200g 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:



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

1 **DESCRIÇÃO:** Café solúvel ou extrato de café desidratado é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (*Coffea arabica* e outras espécies do gênero *Coffea*) torrado e moído.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O café solúvel deve ser preparado com café recentemente torrado e moído e água potável. Os grãos de café devem se apresentar são e limpos, estar isentos de matéria terrosa, parasitos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deve apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum. Não são toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características: a) **ORGANOLÉTICAS:** aspecto de pó fino ou granulado; coloração castanho-escuro; cheiro e sabor próprios; b) **FÍSICAS E 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.

22 4.000,0000 KG

Carne bovina moída de segunda 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 ser especificada em kg e não em pacotes. O produto deverá ser entregue congelado na escola com temperatura mínima de -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 mínima de -18°C , com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, 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 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 e/ou Inscrição Estadual 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.

23 210,0000 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: O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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



Estado do Rio Grande do Sul

MUNICÍPIO DE ERECHIM

PREFEITURA MUNICIPAL

Praça da Bandeira, 354

Fone: 54 3520 7000

99700-010 Erechim – RS

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.

24 3.000,0000 KG

Mamão - Denominação botânica: Carica papaya L. Espécie cultivares Papaya Fruit Formosa. 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: O mamão 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; g) estar livre 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.

25 1.500,0000 PC

Massa penne - 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: 500 g. 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: espagete, 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



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

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, microbiológica e microscópica.

26 200,0000 PC

Massa de letrinha - 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: 500 g. 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: espagete, 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, microbiológica e microscópica.

27 800,0000 PT

Margarina Vegetal Sem Sal Não Hidrogenada - Embalagem: pote de 500g. O produto deverá apresentar



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

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.

1 **DESCRIÇÃO:** entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados a alimentação humana com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea quando presente não deverá exceder a 3% do teor de lipídeos totais
2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** serão avaliados produtos com as seguintes características: a) **COMPOSIÇÃO:** Não ser produzida a partir de gordura vegetal hidrogenada e sim de óleos vegetais interesterificados b) 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.

28 500,0000 PC

Massa Alimentícia Seca de Sêmola Cabelo de Anjo - Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum e cúrcuma. Embalagem :plástica atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Pêso líquido: 500g. 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 6 meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1-**DESCRIÇÃO:** Massa alimentícia é o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas de corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex.: "espaguete", "aletria", "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:** a) **CLASSIFICAÇÃO:** A massa alimentícia solicitada será classificada: 1. segundo seu teor de umidade: Massa Seca - quando foi submetida a processo de secagem. 2. 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 limps, 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 0,045g 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 devem 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, microbiológica e microscópica.

29 320,0000 KG

Salsicha sem corante - Embalagem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

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. O produto deve ser entregue embalado em embalagem original do fabricante de 2,5 kg, 3 kg ou 4kg. 1 **DESCRIÇÃO:** Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. 2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** Salsicha - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras. a) **Ingredientes Obrigatórios:** Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal; b) **Ingredientes Opcionais:** O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos), fica limitado no percentual de 10%, utilizados de forma isolada ou combinada, exceto nas Salsichas Viena e Frankfurt; c) **Outros Ingredientes Opcionais:** Gordura animal ou vegetal; Água; Proteína vegetal e/ ou animal; Agentes de liga; Aditivos intencionais; Açúcares; Aromas, especiarias e condimentos. d) **Características Sensoriais:** 1. textura: característica; 2. Cor: característica; 3. Sabor: característico; e) **Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração:** deverá obedecer a legislação vigente; f) **Contaminantes:** Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores ao limite estabelecido pelo regulamento vigente; g) **Acondicionamento:** As salsichas deverão ser embaladas com materiais adequados para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação. h) **características 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.

30 270,0000 PC

Sagu de Mandioca Tipo I - **Embalagem:** deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. **Peso Líquido:** 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. **Informações no rótulo** do número do lote, data de validade e quantidade do produto.

1 **DESCRIÇÃO:** Sagu é preparado de fécula de mandioca que por sua vez é um subproduto da moagem do tubérculo para a confecção de farinha. O amido de mandioca é parcialmente gelatinizado e de forma esférica. Além de dar um bom mingau com leite, transforma-se em saborosas sobremesas, quando misturado ao vinho ou suco de frutas. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** Teor de umidade máximo de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos. **Características físicas e químicas características microbiológicas** de acordo com a legislação sanitária vigente; **A embalagem** deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. **Rendimento**, 2. **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.

31 200,0000 PC

Sal Iodado comum refinado - **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. 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.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:

1 **DESCRIÇÃO:** Sal iodado comum refinado constituído de cristais de granulação uniforme.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Isento de impurezas e umidade; b) acondicionado em saco plástico transparente, íntegro, atóxico, não violado, resistente, vedado hermeticamente, limpo, contendo 01 kg de peso líquido. c) 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.

32 1.800,0000 KG

Achocolatado - Instantâneo, enriquecido com 8 vitaminas, ingredientes: açúcar cristal; cacau em pó lecitinado; sal refinado; mistura mineral vitamínica (vitamina C, niacinamida, vitaminas B6, B2, B1, A, ácido fólico e vitamina B12) e aromatizante natural reforçado de baunilha; informação nutricional em 23,8 g de pó: valor calórico 90 Kcal, carboidrato 21 g, proteína 1 g, gordura total 0 g, gordura saturada 0 g, colesterol 0 g, fibra alimentar 1,5 g, cálcio 7 mg, ferro 1 mg, sódio 0 g, vitaminas A 210 mg/ B1 0,3 mg/ B12 0,42 mg/ B2 0,32 mg/ B6 0,42 mg/ ácido fólico 30 mcg/ vitamina C 15 mg/ niacina 3,9 mg. Embalagem em caixa de papelão contendo 10 sacos de polietileno leitoso de 1Kg cada/ prazo de validade doze meses.

33 150,0000 SH

Cereal de arroz - A BASE DE FARINHA DE ARROZ COM PROBIÓTICO, vitaminas e sais minerais para complemento alimentar de crianças de sete a onze meses. Embalagem: sachê atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. informações no rótulo do número do lote, data da validade e quantidade do produto.

1-DESCRIÇÃO: Cereal infantil a base de arroz com probiótico, vitaminas para complemento alimentar de crianças de sete a onze meses.

2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características físicas e químicas, características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, Vitamina E, ácido pantotênico, Vitamina A, Vitamina B1, Vitamina B6, Ácido fólico, Vitamina D), aromatizante vanilina. Poderá conter glúten e traços de leite. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informações nutricionais em 21 g: valor energético: 78calorias, carboidratos: 18 g, proteínas:1,1 g, gorduras totais, saturadas e trans:0 g, fibra alimentar, 0 g, sódio: 35 g, Cálcio: 51 mg, Ferro: 6,6, Zinco: 3 g, Fósforo:40 mg, Vitamina A: 295u RE, Vitamina D: 3,7u, Vitamina C: 22 mg, Vitamina E: 2,0 mg TE, Vitamina B1: 0,22 mg, Vitamina B6: 0,07 mg, Niamicina: 2,9 mg, Ácido Pantotênico: 1,3 mg, Ácido Fólico: 35ug.

3-AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1-Rendimento, 2-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-se análise físico-química, microbiológica e microscópica.

34 50,0000 PC

Fermento em pó químico - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. Embalagem: pacote com peso líquido de 01 kg. Deve constar na embalagem; fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas aumentando-lhes os volumes e a porosidade. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: composição: bicarbonato de cálcio e fosfato monocálcico. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

35 1.000,0000 FR

Fermentado Acético de Maçã - Embalagem: frasco plástico, transparente, resistente e atóxico, não violado. Peso Líquido: 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a procedência, a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: fermentado acético é um produto comercial utilizado geralmente no preparo de saladas. É obtido da fermentação acética, de vegetais, mel, frutas ou cereais. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

a) Acidez volátil: 4%. b) 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.

36 450,0000 PC

Gelatina diversos sabores - Embalagem: sachê atóxico, não violado e 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. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto. 1 DESCRIÇÃO: A gelatina é uma substância translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

Ingredientes: açúcar cristal, gelatina em pó, acidulante (ácido fumárico), sal, aromatizante e corante artificial. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) Informações nutricionais em 20 g: valor energético: 75 calorias, carboidratos: 17 g, proteínas: 1,6 g, gorduras totais, saturadas e trans: 0 g, fibra alimentar: 0 g, sódio: 71 g. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. 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.

37 400,0000 PC

Lentilha - Denominação botânica: Lens esculenta Moench. Classe Misturada Tipo I. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte Peso Líquido: 500 gramas. 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.

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: "lentilha, ervilha, grão de bico. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Lentilha é a semente de uma planta pertencente à espécie Lens esculenta, que é constituída por vagens que contêm uma ou duas sementes. b) Tipo 1, Classe misturada, nova, constituída 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) acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3

AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

38 100,0000 L

Leite de soja - Embalagem: UHT. Peso Líquido: 1Lt. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: dados do fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 **DESCRIÇÃO:** Alimento com Soja 100% vegetal, sem adição de açúcar e sem colesterol e lactose.
- 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** serão avaliados produtos com as seguintes características: a) **COMPOSIÇÃO:** água, extrato de soja, fosfato tricálcico, amido modificado, sal, espessante celulose microcristalina, carragena e caboximetilcelulose, aromatizantes, edulcorantes ciclamato de cálcio (21,5mg/100mL) e acessulfame K (13,3mg/100mL) e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten; b) **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer 58 Kcal por porção de 200 mL; Carboidratos: (açúcares: 2,0g, sacarose: 0g, Lactose: 0g), Proteínas: 5,2g; Gorduras Totais: 3,3g (Saturadas: 0g, Trans: não contém, Monoinsaturadas: 0,8g; Polinsaturadas: 2,0g), Colesterol: 0mg; Sódio: 90mg; Cálcio: 240mg.
- 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.

39 200,0000 CX

Chá de Camomila - Denominação botânica Matricaria chamomilla L. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 10g O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 **DESCRIÇÃO:** Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensis e outras). Camomila - é o capítulo floral Matricaria chamomilla, L. O produto é designado "Camomila"e, quando moído, por "Camomila em pó" ou "moída"
- 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O chá de camomila deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) **ORGANOLÉTICAS** aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocação: cheiro e sabor: próprio; b) **FÍSICAS E 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.

40 1.000,0000 PC

Biscoito Craker Gergelim - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. 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:** 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 são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos,



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

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), gordura vegetal hidrogenada, gergelim, açúcar invertido, sal, extrato de malte, fermento químico bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e melhorador de farinha (protease, metabissulfito de sódio). Contém glúten. Pode conter traços de leite. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer 127 kcal por porção de 30 gramas; 20g de carboidratos; 3,7g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g gorduras saturadas; 0,6g gorduras trans; 1,3g de fibra alimentar; 1,3g e 360mg de sódio.

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.

41 1.550,0000 PC

Biscoito Doce Sabor Leite - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. 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:** 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:** deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fosfato tricálcico, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten;. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer 130 kcal por porção de 30 gramas; 22g de carboidratos; 2,5g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g de gorduras saturadas; 1,0g de gorduras trans; 1,0 g de fibra alimentar; 108mg de sódio e 49 mg de cálcio.

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.

42 1.000,0000 FR

Óleo de soja refinado - **ÓLEO DE SOJA REFINADO.** Embalagem: Frasco. Peso Líquido: 900 mL. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. 1 **DESCRIÇÃO:** entende-se por óleo de soja é o que sofreu processo tecnologicamente adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentam com características iguais aos assim tratados. 2 - **CRITÉRIOS DE**



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

AVALIAÇÃO: obedecer os seguintes critérios para óleos comestíveis: a) apresentação, aspecto, cheiro, sabor, e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis; b) obtidas de matérias primas de origem vegetal em bom estado sanitário; c) apresentar isenção de substâncias estranhas a sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada; 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, microbiológica e microscópica.

43 1.000,0000 PC

Amido de milho. - Embalagem primária: pacote PE leitoso. Peso Líquido: 01kg O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 - **DESCRIÇÃO:** amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.), fabricado 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.

2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** Deverá: a) sob forma de pó, produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos; b) ser amido 100% puro extraído de milho ideal para ser utilizado para a cocção (como engrossante em diversas aplicações da culinária); c) conter cerca de 70 a 75 Kcal por porção de 20g e cerca de 17g de carboidratos e não conter quantidades significativas de: proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio; d) Ter a seguinte composição: amido de milho (Zea mays, L.); e) não conter glúten além da ausência de sujidades, parasita e larva; f) apresentar 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 o produto, no qual serão avaliados: 1. Qualidade do gel, 2. Aparência e 3. Temperatura de gelatinização. 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.

44 1.000,0000 PC

Bolacha de chocolate - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400 g. 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:** 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 organolépticos 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:** deverá conter farinha de trigo enriquecida ferro e ácido fólico. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer 129 Kcal por porção de 30 g (6 biscoitos); 22 g de carboidratos; 2,0 g de proteínas; 3,7 g de gorduras totais; 1,9 g de gordura saturada; 0,8 g de fibra; 99 mg de sódio.

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

45 1.000,0000 PC

Bolacha de água e sal - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400 g. 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:** 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. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer 130 Kcal por porção de 30 g (6 biscoitos); 21 g de carboidratos; 2,8 g de proteínas; 3,7 g de gorduras totais; 1,8 g de gordura saturada; 0,9 g de fibra; 178 mg de sódio.
- 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.

46 100,0000 PC

Colorífico - Embalagem: plástico transparente, atóxico, resistente a manipulação e ao transporte. Peso líquido: 01 kg. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade bem como informações sobre o produto e procedência. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

- 1 **DESCRIÇÃO:** Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis 2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranha à sua composição normal, exceto as previstas na Resolução CNNPA n°12, de 1978. a) Aspecto: pó fino b) cor alaranjada c) cheiro próprio d) sabor: próprio e) 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.

47 3.000,0000 KG

Coxa e Sobre Coxa de Frango Desossada Congelada - Embalagem: as coxas e sobrecoxas de frango deverão ser acondicionadas em até duas unidades embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes.

- 1 - **DESCRIÇÃO:** Carne de Frango tipo coxa e sobre coxa congelada, manipulada em condições



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

higiênico-sanitárias. provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser desossada e congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional. 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.

48 50,0000 EB

Iogurte zero lactose e zero açúcar. - Embalagem: cartela de 360g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 - DESCRIÇÃO: Iogurte é o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterelizado, por fermentos lácteos próprios. O iogurte zero lactose e zero açúcar tem na sua composição a substituição do açúcar cristal ou refinado por edulcorantes (adoçantes) para que atendam a sua finalidade de uso por pessoas com dieta com restrição de açúcares simples e de lactose.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: serão avaliados produtos com as seguintes características: a) COMPOSIÇÃO: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango (morango, água, amido modificado, fosfato tricálcico, lactato de cálcio, vitaminas A e D, corante natural, carmim, cochoilha, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, acessulfame de potássio e sucralose. Aromatizante, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido e espessante pectina), leite desnatado, amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Aromatizado artificialmente. Contém glúten b) INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: fornecer 55 a 60 Kcal; para porção de 90g; Carboidratos: 2 a 5 g; Lactose: 0 g; Frutose: 0 g; Sacarose: 0,0 g; Proteínas: 3,5 a 4 g; Gorduras totais: 2 a 3 g; Gorduras saturadas: 1 a 1,5 g; Gorduras Trans: 0,0g; Gorduras Monoinsaturadas: 0,0g; Gorduras Poli-insaturada: 0,0g; Colesterol: 0,0mg; Sódio: 60 a 65 mg; Cálcio: 100 a 130 mg. c) 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.

49 50,0000 EB

Louro - Denominação botânica: Rosmarinus officinalis e Laurus nobilis L. Deve ser embalado e rotulado. Peso líquido: 8g.

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 "moído".

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 desidratadas; 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)



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

maiores informações quanto à procedência, cultivo, colheita, armazenamento e transporte; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

50 50,0000 UN

Sobremesa de soja. Sabor chocolate. - Produto de consistência cremosa, 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol. Bandeja plástica com 2 copos de 100g cada.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA - 1- DESCRIÇÃO: Sobremesa de soja cremosa, 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol destina-se ao consumo de indivíduos com intolerância a lactose, carboidrato presente na composição química do leite de vaca. - 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o produto próprio para o consumo deverá apresentar os seguintes ingredientes: água, açúcar, maltodextrina, gordura vegetal, amido modificado, cacau em pó, proteína isolada de soja, sal, aroma idênticos aos naturais de leite, cacau ao leite e baunilha, espessante carragena, corante natural caramelo, antioxidante TBHQ e acidulante ácido cítrico; b) Informações nutricionais para cada porção de 100g: 130 calorias, 23g de carboidratos, 2g de proteína, 38mg de sódio e não conter gorduras trans e nem colesterol; c) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão atender a legislação sanitária vigente. - 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos durante a vigência do contrato: a) informar a procedência do produto; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica por conta do fornecedor

51 2.000,0000 KG

Apresentado Fatiado ou Ralado - APRESUNTADO FATIADO OU RALADO - embalagem de 500 gramas com a quantidade de 25 fatias de 20g cada. Embalagem: O produto deverá ser embalado À VÁCUO 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 informação nutricional., e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantidade de 25 fatias de 20g cada. Poderá ser solicitado também apresentado ralado. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g. 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Apresentado o produto carne industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Classificação: trata-se de um produto cozido; b) Ingredientes Obrigatórios: carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura; c) Ingredientes Opcionais: proteínas de origem animal e/ou vegetal; açúcares, maltodextrina; Condimentos, aromas e especiarias. Aditivos intencionais Nota: Será permitida a adição de 2,5 % (máx.) de proteínas não cárnicas na forma agregada; d) os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos no Regulamento Técnico vigente; e) o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização; 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 e laudo técnico do fabricante por conta do fornecedor; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica de acordo com a Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - Secretaria de Defesa Agropecuária, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

52 1.000,0000 PC

Arroz parboilizado - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico,



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

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

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". Denomina-se arroz parboilizado o arroz que sofreu processo de parboilização.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Produto: Arroz. Subgrupo: Parboilizado. 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.

53 300,0000 PC

Aveia em flocos finos. - Embalagem: sachê plástico de alta densidade atóxico embalados em cartuchos de papel cartão não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 - DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia. Os cereais em flocos ou flocos de cereais: é a classificação quando obtidos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Os derivados de cereais devem: a) ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não podem ter mais de 15% de umidade. 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; c) 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.

54 1.000,0000 LT

Extrato de Tomate - Embalagem: lata de flandres. Peso Líquido: 880 gramas. 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.

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
99700-010 Erechim – RS

1 **DESCRIÇÃO:** Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado.

2- **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** o produto deverá apresentar as seguintes características: a) **GERAIS:** o extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso; b) **ORGANOLÉTICAS:** apresentar aspecto de massa mole, coloração vermelha, cheiro e sabor próprios; c) **FÍSICO- QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS** deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. O extrato de tomate envasado e que recebeu tratamento térmico adequado, após 14 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto.

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 alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

55 800,0000 PC

Açúcar Cristal - Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 05 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no Setor requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1. **DESCRIÇÃO:** Açúcar é a sacarose obtida de *Saccharum*, ou de *Beta laba L.*, por processos industriais adequados. O produto é designado açúcar, seguido da denominação correspondente às suas características. Ex.: açúcar cristal, açúcar mascavo.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** o açúcar de acordo com a sua característica, deverá: a) conter no mínimo 99,3% de sacarose; b) ser fabricado de suco de cana de açúcar ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais; c) apresentar na rotulagem nutricional obrigatória as seguintes informações nutricionais de acordo com a declaração simplificada do açúcar cristal: 1. valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais e sódio; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão atender a legislação sanitária vigente.

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** quando solicitado pelos responsáveis técnicos durante a vigência do contrato: a) informar a procedência do produto; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica por conta do fornecedor.

56 20,0000 UN

Adoçante líquido, embalagem 200 ml

57 100,0000 PC

Chá de maçã seca* embalagem c/ 1kg

2 – DA ENTREGA –

2.1. Os gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar passarão por avaliação documental e sensorial da equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar e, com posterior emissão de Parecer Técnico de aprovação dos produtos. **Os produtos deverão ser entregues pela contratada diretamente nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, conforme a relação de endereços constantes no **ANEXO III**, parte integrante deste edital. Somente serão aceitos os produtos e marcas aprovados no Parecer Técnico.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

- 2.2. No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas no Edital e Contrato, a CONTRATADA deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.
- 2.3. 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).
- 2.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela CONTRATADA, somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Educação, através da Divisão de Alimentação Escolar, em Guia de Entrega e Recebimento, em duas vias de igual teor e acompanhadas de Planilha de controle. A entrega deverá obedecer 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.
- 2.5. A escola ou entidade se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da CONTRATADA, para conferência dos mesmos.
- 2.6. 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.
- 2.7. A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela contratada, bem como obedecer a solicitação através de guia de entrega e recebimento de mercadorias expedida pela Divisão de Alimentação Escolar.
- 2.8. 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.
- 2.9. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado, e os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração com alvará atualizado. 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 nº1. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação do Pregão Presencial, este deverá ser comunicado aos gestores e apresentado o alvará de transporte refrigerado.**
- 2.10. 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.
- 2.11. Caberá à CONTRATADA o descarregamento das mercadorias quando se dar as entregas, devendo a mesma possuir **pessoal disponível e uniformizado**, identificação da empresa e boné ou touca, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.
- 2.12. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, nas datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento, nos horários das 07h30min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min, 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 CONTRATADA deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

2.13. 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.

2.14. 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.

2.15. Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, entre outros dados. Conforme Lei Federal nº8.078/90 no rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverá apresentar tais informações de forma indelével, na parte frontal.

3 – DO PREÇO E DO PAGAMENTO -

3.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor global de **R\$ _____** (_____), em moeda corrente nacional.

3.2. Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.

3.3. Os pagamentos dos produtos adquiridos para alimentação escolar somente serão liberados mediante apresentação dos documentos de habilitação atualizados.

3.4. As Guias de Entrega e Recebimento de solicitação assinadas e carimbadas, bem como, a Planilha de resumo, deverão ser entregues e conferidas com as gestoras fiscais semanalmente. Após, entregarão para gestora administrativa para ser solicitada a emissão da nota fiscal e acerto de saldos. 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 ao CONTRATANTE, uma vez que a conferência deve ser semanal. 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 pelas escolas.

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

3.6. A(s) Guia(s) de Entrega e Recebimento assinada(s) que retornar(em) para o 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.

3.7. As Guias de Entrega e Recebimento não assinadas, não carimbadas pela escola e entidade, não serão consideradas para pagamento, sendo a CONTRATADA comunicada pelos gestores, durante a conferência das Guias de Entrega e Recebimento com a Planilha de Resumo de entrega.

3.8. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data do aceite dos gestores do contrato no verso da nota fiscal, desde que assinado o instrumento contratual. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

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.

3.9. Deverá constar em cada nota fiscal a quantidade de volumes (caixas, embalagens, pacotes, unidades) que serão entregues. Nas informações adicionais da nota fiscal, deverá conter informações solicitadas a pedido da Divisão de Alimentação Escolar da SMed que julgarem necessárias.

3.10. 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 – DO EMPENHO DA DESPESA –

4.1. As despesas resultantes da execução deste contrato serão atendidas através das seguintes Dotações Orçamentárias:

11.01.12.306.0010.2061.3.3.90.30.07.00.00	11.01.12.306.0010.2064.3.3.90.30.07.00.00
11.01.12.306.0010.2062.3.3.90.30.07.00.00	11.01.12.306.0010.2066.3.3.90.30.07.00.00
11.01.12.306.0010.2063.3.3.90.30.07.00.00	11.02.12.363.0010.2084.3.3.90.30.07.00.00

5 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA –

5.1. A CONTRATADA fica obrigada a entregar o objeto contratado conforme especificações do Edital do Pregão Presencial n.º 16/2019, seu anexo I e em consonância com a proposta de preços.

5.2. A CONTRATADA fica obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

5.3. A CONTRATADA fica obrigada a providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE.

5.4. A CONTRATADA fica obrigada a arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato.

5.5. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho.

5.6. A CONTRATADA fica obrigada a arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por sua conta exclusiva.

5.7. O CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

6 – 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 n.º 8.666/93 e conforme o Decreto Municipal n.º 3.198/07.

6.1. Caso a CONTRATADA se recuse a fornecer o objeto 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.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

6.1.1. Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do CONTRATANTE a sua aceitação.

6.1.2. Vencido(s) o(s) prazo(s), o CONTRATANTE oficialará à CONTRATADA comunicando-a da data limite.

6.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 6.1.

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

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

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

6.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado à CONTRATADA que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.

6.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada à 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 a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

6.2. 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.

6.2.1. 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.

6.3. A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 6.1.

6.4. 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.

7 – DOS GESTORES DO CONTRATO –

7.1. Serão gestores do presente contrato, a Senhora **MARY GEISA MASSARO**, como Gestora Administrativa, a Senhora **ALINE CLÁUDIA CHIMENTO FRANK**, como Gestora Fiscal, a Senhora **MARINA COLOMBO**, Gestora Técnica, nos termos do art. 6º do Decreto Federal nº 2.271 de 07 de julho de 1997, assumindo responsabilidades pelo objeto respectivo à sua Secretaria, mediante assinatura no(s) Empenho(s) correspondente(s), fazendo, para tanto, acompanhamento, fiscalização, recebimento e conferência, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos no contrato.

8 – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL –



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

8.1. 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.

8.2. A Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações regerá as hipóteses não previstas neste contrato.

9 – DA VINCULAÇÃO A LICITAÇÃO –

9.1. O presente instrumento foi lavrado em decorrência da Licitação na Modalidade Pregão Presencial n.º 16/2019, ao qual vincula-se, bem como, aos termos da proposta de preços da CONTRATADA, que faz parte integrante desta avença como se transcrito fosse e respectivos anexos do Processo Administrativo n.º 2511/2019.

10 – DA COBRANÇA JUDICIAL –

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

11 – DA RESCISÃO –

11.1. O presente contrato poderá ser rescindido, caso se materialize uma, ou mais, das hipóteses contidas nos artigos 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações.

12 – DO RECEBIMENTO DO OBJETO –

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

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

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;

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

12.3. O produto recusado será considerado como não entregue.

12.4. Os custos de retirada e devolução do produto recusado, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da CONTRATADA.

12.5. A CONTRATADA terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada do produto recusado, após notificação do Gestor do Contrato.

13 – DO FORO –

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

E por estarem, assim, justos e contratados, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor, na presença de 2 (duas) testemunhas.

ERECHIM/RS, __ DE ____ DE 2019.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 3520 7000
99700-010 Erechim – RS

VALDIR FARINA
Secretário Municipal de Administração

CONTRATADA
CNPJ N.º-----

MARINA COLOMBO
Gestora Técnica

VANIR CLARA BERNARDI BOMBARDELLI
Secretária Municipal de Educação

ALINE CLÁUDIA CHIMENTO FRANK
Gestora Fiscal

MARY GEISA MASSARO
Gestora Administrativa

TESTEMUNHAS: _____