



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

**MINUTA 152/2019**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º \_\_\_\_/2019**  
**PROCESSO N.º 15191/2019 – PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO N.º 116/2019**  
**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**  
**- SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL -**

**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 Assistência Social, Senhora LINIR ANTÔNIA CHIARELLO ZANELLA, brasileira, casada, servidora pública, 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, por sistema de registro de preços, para a Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos próprios e IGDBF.

**1.2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

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

1                              100,0000 LT                      \_\_\_\_\_                      \_\_\_\_\_  
Fermento em pó químico - Embalagem: pote ou lata com peso líquido de 250 gramas. 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. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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 monocalcico.

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                              25,0000 PC                      \_\_\_\_\_                      \_\_\_\_\_  
Manjerição. - Denominação botânica: Ocimum basilicum, L. Embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 20 g.

1 - DESCRIÇÃO: O condimento aromático Manjerição, é a folha do Ocimum basilicum, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado 'manjerição'.



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: O manjerição deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. sabor: próprio. b) 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.

3 25,0000 PC

Orégano, 200g - Denominação botânica: *Origanum vulgare*, L. Embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: é a folha do *Origanum vulgare*, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado orégano.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O orégano deve ser constituído por folhas de espécimens vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. b) 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.

4 40,0000 UN

CANELA EM PÓ - Embalagem: tubete acrílico com tampa plástica. Peso Líquido: 30 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Canela em pó é obtida a partir da moagem da casca da *Cinnamomum cassia* (Ness), Blume (canela da China) a casca de *Cinnamomum Zeylanicum* Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca". 2

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deve estar esgotada. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto da casca em forma de semitubo; Coloração pardo-amarelada escuro, ou marrom claro; cheiro aromático, característico.; sabor: característico, b) FÍSICAS E QUÍMICAS 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.

5 150,0000 UN

Couve-Flor - Denominação botânica: *Brassica oleracea* L. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

1 - DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: A couve-flor é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie *Brassica oleracea*, assim como o repolho, os brócolos, o romanesco, etc, cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytis. As couves-flor 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



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

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.

6 50,0000 UN \_\_\_\_\_

Doce de frutas caseiro, 900-1010g - Embalagem: balde plástico. Peso Líquido: 900 a 1010 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor 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.

7 150,0000 UN \_\_\_\_\_

Gelatina (abacaxi, limão, pêssego, morango, uva) 30-35g - Embalagem: sachê plástico de alta densidade atóxico embalados em cartuchos de papel cartão não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 30 35 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor 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 20g: valor energético: 75 calorias, carboidratos: 17g, proteínas: 1,6g, gorduras totais, saturadas e trans: 0g, fibra alimentar: 0g, sódio: 71g.

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.

8 25,0000 EB \_\_\_\_\_

Louro, 5-6g - Denominação botânica: Laurus nobilis L. Embalado em plástico, transparente, resistente, atóxico, não violado e rotulado com data de validade, lote e informação nutricional. Peso líquido: 5 6 gramas.

1 - DESCRIÇÃO: Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com



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

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

9 150,0000 UN

Pó para pudim, 50g, - sabores: coco, chocolate, morango, baunilha. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Embalagem secundária: caixa de papelão com rotulagem obrigatória. Peso Líquido: 50 g. 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- DEFINIÇÃO: São produtos constituídos por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetidos ou não a posterior cozimento. Os produtos são denominados "pó" ou "mistura", seguido da indicação de sua finalidade. Ex: "pó para bolo", "mistura para bolo", "mistura para pizza". "pó para frescor".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: mistura ou pó para flan, pudim ou mingau - produto constituído de amidos féculos, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias aprovadas. Os pós de preparo instantâneo podem ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes. Os pós para preparo de alimentos e bebida devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Aspecto: pó fino ou granulado. Cor: de acordo com os componentes. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitada pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

10 100,0000 PC

Farinha de Milho Média - 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

11 300,0000 UN

ABACAXI - ABACAXI. Denominação botânica: (Ananas comosus (L.) Merrill), variedade Pérola. Peso líquido: UNIDADE. 1 - DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o abacaxi próprio para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

12 35,0000 UN

Vinagre tinto 5 litros. - Embalagem: bombona de plástico, transparente, resistente e atóxico, não violado. Peso Líquido: 5 L. 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: Vinagre é o produto resultante da fermentação acética do vinho. A expressão vinagre usada isoladamente é privativa do fermentado acético do vinho. Os produtos resultantes de outras matérias-primas são denominados de fermentados acéticos seguido pelo nome do produto de origem. Vinagre de vinho é elaborado a partir do vinho tinto ou branco. Sua qualidade difere de uma marca para outra, alguns são bem ácidos. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Acidez volátil, em ácido acético, g/100g: 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.

13 250,0000 KG

Melão - Melão - Denominação botânica: Cucumis melo. Família das Cucurbitaceae. Tipos: Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe e Melão Gaúcho. Peso líquido: kg. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA. 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo in natura. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O melão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécies vegetais genuínas e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco, com consistência firme e com casca íntegra; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação 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 batido ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa deve se apresentar intacta e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estar isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária



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

vigente; j) deverá ser transportado em carros higienizados e em temperatura adequada que não afete o 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.

14 150,0000 L \_\_\_\_\_

Leite Pasteurizado Integral - Embalagem: Saco plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1Lt. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica; c) agendar visitação às unidades (propriedades) produtoras e local destinado ao tratamento térmico e envase para os responsáveis técnicos inspecionarem.

15 100,0000 CX \_\_\_\_\_

Chá de Erva Doce - Denominação botânica Pimpinella anisum L. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 13 gramas 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). Erva-doce - é o fruto da Pimpinella anisum, L. O produto é designado "erva-doce", "anis comum" ou "anis verde" e, quando moído, por "erva-doce moída" ou "em pó".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de erva doce 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.

16 100,0000 CX \_\_\_\_\_

Chá de pêssego, caixa c/ 10 sachês. - Denominação botânica Prunus persica L. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 13 gramas O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola



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

requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade.

1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensis e outras). O produto é designado "chá", seguido da classificação. Ex: "Chá verde Imperial", "Chá preto Congo".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de pêssego 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, coloração 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.

17 70,0000 LT

Extrato de tomate, 850-880g - Embalagem: lata de flandres. Peso Líquido: 850 a 880 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA::

1 DESCRIÇÃO: Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são 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, são, 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. 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 toxi-infecções alimentares.

18 60,0000 PC

Farinha de trigo integral especial - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 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: 01 kg.

1 DESCRIÇÃO: Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto; b) não deve apresentar características macroscópicas, microbiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações: denominação de venda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d) a rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações corretas, claras, precisas, cumprindo com as exigências



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

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

19 200,0000 PC

Massa de pastel - Massa de pastel fresca, tipo caseira, discos de 8cm de diâmetro. 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: 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto entregue deve estar dentro do prazo de 75% da validade a partir da data de fabricação.

1-DESCRIÇÃO: Massas Alimentícias: são os produtos obtidos da farinha de trigo (*Triticum aestivum* L. e ou de outras espécies do gênero *Triticum*) e ou derivados de trigo durum (*Triticum durum* L.) e ou derivados de outros cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos, resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. As Massas Alimentícias podem ser adicionadas de outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto. Os produtos podem ser apresentados secos, frescos, pré-cozidos, instantâneos ou prontos para o consumo, em diferentes formatos e recheios.

2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a) Classificação: A massa alimentícia será classificada: 1- segundo seu teor de umidade: Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem. 2 - Segundo o seu formato: Massa de pastel esférica; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. 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.

20 60,0000 KG

Berinjela - Berinjela. Denominação botânica: Berinjela, *Solanum melongena* L. da família Solanácea. Peso Líquido: kg

1- DESCRIÇÃO: Hortaliça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. 2- CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: a berinjela própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g)estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.



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

21 100,0000 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.

22 100,0000 UN

Manteiga sem sal 200 gr - Manteiga sem sal Peso Líquido: 200 g. 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 pote de plástico (PVC, polietileno resistente à manipulação e transporte, não violado) ou em formato de tablete, acondicionado em papel alumínio para esta finalidade, atóxico. Peso Líquido: 200 g. 1 DESCRIÇÃO: É o produto gorduroso, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Deve passar por até processos de estocagem, padronização, neutralização, pasteurização, resfriamento e maturação. O armazenamento do creme, quando necessário, deve ser em temperaturas de 2 a 6°C para evitar o crescimento dos microrganismos. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) A embalagem deve apresentar-se intacta, em perfeitas condições, sem estar estufada e/ou violada, resistente à manipulação e transporte; b) deve estar dentro do prazo de 75% da validade a partir da data de fabricação; c) deve estar fresca, ter aroma, cor e sabor próprios; d) deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, peso líquido e a marca do fabricante; o produto deverá ter registro no Ministério da Saúde ou Agricultura assim como a informação nutricional; e) O produto deve ser entregue em refrigeração, em temperatura de até 10°C ou de acordo com o fabricante; f) O produto deve apresentar-se em consistência sólida, pastosa, textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. g) Deve estar isento de impurezas, e não apresentar deterioração visível, nem revelar presença de coliformes. 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.

23 500,0000 PC

Leite em Pó Integral Instantâneo - Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.



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: Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; b) considera-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: a seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem. Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve apresentar no mínimo 26%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

24 80,0000 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 durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

25 100,0000 PC \_\_\_\_\_

Coco ralado puro, 100g. - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido: 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1- DEFINIÇÃO: Coco ralado é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.0



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

produto é designado "coco ralado", seguido de sua classificação. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Coco ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado sem qualquer adição e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto, contém de 35 a 60% de lipídios; Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Aspecto: fragmentos soltos. Cor: Branca; Cheiro: Próprio, não rançoso; Sabor: Próprio, não rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

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.

26 500,0000 KG \_\_\_\_\_

Pão Francês: Embalagem: deverá ser acondicionado - em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente à manipulação e transporte, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1 kg - com cerca de 20 unidades por Kg (50 g cada unidade de pão). O produto deverá apresentar validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

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".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelopardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

27 50,0000 UN \_\_\_\_\_

Chocolate cobertura meio amargo 1kg - Chocolate - cobertura sabor chocolate meio amargo, gotas. 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: mínimo 1 kg. 1- DESCRIÇÃO: Chocolate: é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25 % (g/100 g) de sólidos totais de cacau. Podendo ser acrescidos do(s)



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

nome(s) do(s) ingrediente(s) que caracteriza(m) o produto. Podem ser utilizadas denominações consagradas pelo uso, expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Pode conter os ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó, emulsificantes: lecitina de soja, poliglicerol polirricinoleato, aromatizante sintético idêntico ao natural e demais ingredientes permitidos por legislação específica, caso houver. 2 **CARACTERÍSTICAS GERAIS:** a) aplicação: produto destinado à produção de tablete, ovos de Páscoa, coberturas de biscoitos, bombons e confeitaria em geral. b) Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. 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 50,0000 PC

Pinhão - Denominação botânica: Araucária angustifolia. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 01 kg.

1 - **DESCRIÇÃO:** Pinhão é a designação genérica da semente de várias espécies de pináceas e araucariáceas, plantas gimnospermas, isto é, cuja semente não se encerra num fruto. O pinhão se forma dentro de uma pinha, fechada com o tempo vai se abrindo até liberar o pinhão. Nas pináceas (a exemplo do *Pinus elliottii*), as sementes são dotadas de uma película, com uma espécie de asa, que se descola da pinha madura e possibilita que as sementes sejam espalhadas pelo vento, iniciando-se assim o processo de crescimento de um novo pinheiro.

2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O pinhão próprio para o consumo deve ser de colheita recente, de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. **CARACTERÍSTICAS:** a) organolépticas: aspecto de semente: ovalada seca. Cor: marrom alaranjada Cheiro: próprio. Sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar 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.

29 150,0000 UN

Suco de uva - Suco da fruta extraído de grãos de uva são com Denominação botânica: *Vitis vinifera* L., sem a adição de açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: garrafão de vidro com capacidade para 1,5 Lt,.

1 **DESCRIÇÃO:** suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp*), através de processo tecnológico adequado.

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

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.



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

30

50,0000 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:

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-escura; 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.

31

2.000,0000 UN

Cuca Caseira - Embalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondicionadas em bandeja de isopor ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa, caracteriza a cuca. O produto é designado por "cuca", "cuca comum" ou "cuca recheada" quando se tratar do produto comum ou "cuca" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "cuca de doce de leite", "cuca de goiabada", "cuca de frutas".

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) a cuca caseira deve ser fabricada com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitada a cuca queimada ou mal cozida; c) ser composto por farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, sal, fermento em pó químico, gordura animal, leite de vaca. Farofa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina ou manteiga ou nata, açúcar e canela em pó; d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: A cuca deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar 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.

32

2.000,0000 UN

Pão de Leite tipo Cachorro Quente. Unidade de 50g. - Embalagem: acondicionado em plástico



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

transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 **DESCRIÇÃO:** pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outramais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

33 100,0000 MÇ \_\_\_\_\_

Tempero Verde - Maço composto de Salsa (*Petroselinum crispum*) e Cebolinha (*Alium psifulosum*).

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 **DESCRIÇÃO:** Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a salsa e o alecrim próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

34 150,0000 PC \_\_\_\_\_

Biscoito Doce Sabores Baunilha e Chocolate - Embalagem: pacote não transparente contendo no seu interior biscoitos sortidos nos sabores chocolate e baunilha. 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) Ingredientes biscoito de baunilha: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal



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

hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio), aromatizante, estabilizante lecitina de soja. Pode conter glúten e traços de leite; b) ingredientes biscoito de chocolate: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, cacau em pó (biscoito doce de chocolate) sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio), aromatizante, estabilizante lecitina de soja. Pode conter glúten e traços de leite; c) Informação Nutricional: porção de cerca de 30 gramas (7 biscoitos): 138 kcal por porção; carboidratos: 19g; proteínas: 2,9g; gorduras totais: 5,5g; gorduras saturadas: 1,2g; gorduras trans: 0,9g; fibra alimentar: 1,0g; sódio: 97mg. - 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

35

80,0000 KG

AIPIM DESCASCADO CONGELADO (mandioca). - Denominação botânica: Manihot esculenta Crantz, de colheita recente, descascado e congelado. Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) época de colheita; b) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para mandioca fresca ou congelada. Peso líquido: kg

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o aipim (mandioca) próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra 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 a superfície da polpa descascada; h) não poderá ser mandioca capaz de produzir ácido cianídrico que é impróprio para o consumo humano; i) 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. Cozimento, 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.

36

25,0000 KG

Pimentão Verde - Denominação botânica: Capsicum annum. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pimentão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a



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

conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

37 80,0000 MÇ \_\_\_\_\_

Couve-Folha - Denominação botânica: Brassica oleracea L. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

38 200,0000 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 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.

39 150,0000 KG \_\_\_\_\_

CARNE DE FRANGO CORTE PEITO - SEM PELE E SEM OSSO (SASSAMI). Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção



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

apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, à manipulação e ao transporte). 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 higiênico-sanitárias, provenientes de animais saudáveis, 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.

40

80,0000 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 alimentícias 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 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

41 500,0000 UN

Bebida láctea UHT sabor chocolate - Embalagem: caixa UHT 200 ml validade mínima 6 meses a contar da data de fabricação.

1 - DESCRIÇÃO: entende-se por bebida láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O produto descrito anteriormente, submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C a 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. a) Classificação: Bebida Láctea UAT ou UHT. b) Composição: Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, concentrado, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado), soro do leite em pó. c) Ingredientes Opcionais: Não lácteos: cacau em pó alcalino, maltodextrina, aroma idêntico ao natural de baunilha. d) Odor e sabor: característico ou de acordo com o(s) ingrediente (s) alimentício e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionados. e) Informações nutricionais: Por porção de 200 ml: Valor energético entre 140 à 145 kcal; Carboidratos: entre 25 à 30g; Proteínas: entre 3,5 à 4g; Gorduras Totais: entre 1,5 à 2g; Gorduras saturadas: entre 1,0 à 1,5g; Gorduras Trans: 0g; Colesterol: 0g; Fibra alimentar: 0g; Cálcio: entre 120 à 200mg; Sódio: abaixo de 130mg. f) 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.

42 50,0000 UN

Leite Condensado 395g . - 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 caixa ou lata, atóxicos, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 395 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) 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:

1 DESCRIÇÃO: Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo D.I.P.O.A. Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite.

Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações: 1 - apresentar características organolépticas próprias; 2 - Apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água; 3 - Apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose. Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem



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

deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

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

300,0000 UN

Bebida láctea fermentada 900-1000g - 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, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado). Peso Líquido: 900 a 1000 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega no setor requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

## 2- DA ENTREGA E DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO –

2.1. Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, em um prazo de 12 (doze) meses. O fornecimento do produto que vier a ser contratado deverá ser entregue após a assinatura da Autorização do Fornecimento (ou instrumento equivalente) emitida pelos Gestores do Contrato no prazo de 05 (cinco) dias.

2.1.1. As entregas, na sua grande maioria, ocorrerão na Cozinha Central. No Abrigo Cidadão, excepcionalmente, poderá ser solicitado o item pão francês para a entrega no sábado pela manhã e possíveis feriados e/ou ponto facultativos.

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO DE ENTREGA	BAIRRO
COZINHA CENTRAL (54) 3519-2563	Rua Antônio Zucchi, nº 30	Presidente Vargas
ABRIGO CIDADÃO * (54) 3321-4214	Rua Andradas, nº 157	Centro

2.1.2. Os alimentos perecíveis deverão ser entregues semanalmente (1 vez na semana) e os alimentos não perecíveis mensalmente (primeira semana do mês).

2.1.3. A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela contratada, bem como obedecer a solicitação através de guia de entrega de mercadorias expedida pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social. Devendo comunicar este Setor, caso contrário.

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

2.1.5. 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).

2.1.6. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Assistência Social, através da Divisão Administrativa, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas, num prazo máximo de 05 (cinco) dias. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com



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

relação a todos os itens exigidos como: **composição, registros, validade, embalagem, higiene no acondicionamento dos alimentos e sua disposição adequada no carro de transporte.**

**2.1.7.** O setor se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos (peso e descrição da rotulagem, data de validade, embalagem, entre outros).

**2.1.8.** Os 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, ser substituídos sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas. Os produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.

**2.1.9.** Se, os servidores responsáveis pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, 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.

**2.1.10.** Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado, autorizado para esta finalidade ou alocado, sendo que os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação do Processo Licitatório, este deverá ser comunicado aos gestores e apresentado o alvará de transporte refrigerado.

**2.1.11. Na entrega, caberá à contratada o descarregamento das mercadorias**, devendo a mesma possuir pessoal disponível, identificado e uniformizado, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.

**2.1.12.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, nas datas estipuladas nas guias, nos horários das 06h30min às 10h30min e das 13h00min às 16h00min, mediante a um recibo assinado legivelmente pelo servidor responsável pelo recebimento, sendo esta via do recibo anexada a Nota Fiscal. Durante a vigência do contrato, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário da Secretaria Municipal de Assistência Social e a licitante vencedora deverá efetuar a entrega.

**2.1.13.** Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores da Divisão Administrativa da Secretaria de Assistência Social, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico/e-mail, para verificação da disponibilidade do produto. O(s) produto(s) será (ão) retirado(s) com guia autorizada e assinadas pelos gestores do contrato.

**2.1.14.** A CONTRATADA deverá atentar para a qualidade e quantidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e, que forem entregues de acordo com o estabelecido nos itens anteriores.

**2.1.15.** Os produtos devem conter em suas embalagens informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, entre outros dados (conforme Lei Federal nº 8.078/90; Portaria nº 27/98; Resoluções ANVISA RDC nº 259/02; RDC nº 359/03; RDC nº 360/03; RDC nº 163/03; RDC nº 54/12; Lei nº 10.674/03).

**2.1.16.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas neste edital e aprovadas em parecer técnico. Em caso de fracionamento do item (produto) pela CONTRATADA, esta deverá: identificar cada embalagem com etiqueta contendo: o nome da empresa licitante vencedora; dados do fabricante; informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja; informações nutricionais; quantidade (grama/kg); data de fabricação e data de vencimento.

**2.1.17.** Não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição, no que se refere a composição, embalagem e rotulagem.

**2.1.18.** Não serão aceitas embalagens que não estejam de acordo com as especificações descritas para cada produto, sendo que as mesmas deverão estar limpas, higienizadas e não violadas em todas as entregas.

**2.1.19.** As guias assinadas que retornarem para a contratante deverão estar em condições adequadas, 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, além de solicitar a assinatura da guia ao responsável pelo recebimento.

**2.1.20.** As notas fiscais deverão ser entregues diretamente na divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social. As notas fiscais não entregues, não assinadas/carimbadas não serão enviadas para pagamento.



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

**2.1.21.** Para cada empenho deverá ser emitida uma ou mais notas fiscais, conforme os itens entregues e constantes no referido empenho. Na nota fiscal deverá constar a descrição breve do produto conforme o empenho, valor unitário, valor total do item e o valor total da nota fiscal. Deverá constar em cada nota fiscal a quantidade de volumes (caixas, embalagens, pacotes, unidades) que serão entregues conforme a nota de empenho. Nas informações adicionais da nota fiscal deverá ser informado: o número e ano da nota de empenho e demais informações que sejam julgadas necessárias pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social.

**2.1.22.** As notas fiscais dos alimentos perecíveis deverão ser emitidas e entregues semanalmente. As notas fiscais dos gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser emitidas e entregues mensalmente, conforme a entrega dos itens solicitados. As notas fiscais deverão ser entregues junto a Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, acompanhado das guias de solicitação assinadas e carimbadas. 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.

**2.1.23.** É de total responsabilidade da CONTRATADA realizar periodicamente o controle de saldo de empenhos com os gestores. Deverá, também, ao receber as guias de entrega, verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas. Os gestores, após a emissão de empenhos e assinatura do contrato, enviarão a contratada planilhas com os gêneros alimentícios a serem entregues, empenhados por modalidade, com o valor unitário e quantidade destes para controle e emissão de notas fiscais, a fim de evitar o transtorno com cancelamento de notas fiscais e devolução de mercadorias.

**2.1.24.** Durante a entrega, caso a CONTRATADA verificar que, devido aos horários estipulados, não conseguirá entregar em algum local, **DEVERÁ entrar em contato telefônico com o local de entrega (através do telefone que consta nos endereços descritos)** informando que haverá atraso e, verificar com o responsável pelo local da possibilidade e de pessoal disponível para que seja realizada a entrega, desde que, dentro do horário já estipulado.

**2.1.25.** Os produtos deverão ser entregues respeitando todas as especificações contidas no presente Contrato.

**2.2. O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado caso necessário.**

**2.3.** A CONTRATADA deverá atentar para a qualidade do objeto a ser entregue, pois somente será aceito aquele que estiver dentro dos parâmetros solicitados, atenda aos padrões exigidos pelo Mercado, e que for entregue de acordo com o estabelecido no item anterior.

### **3 – DO PREÇO E DO PAGAMENTO –**

**3.1.** O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor de **R\$ \_\_\_\_\_**(\_\_\_\_\_), em moeda vigente no País.

**3.2.** O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data de entrega e **aceitação dos produtos**, mediante apresentação de nota fiscal.

**3.3.** Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irrevogáveis.

**3.4.** Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

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

**3.6.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.

**3.7.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**3.8.** A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



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

**3.9.** O CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

#### **4 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DA CONTRATADA –**

**4.1.** A CONTRATADA fica obrigada a entregar em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital do Pregão Presencial N.º 116/2019, seu anexo I, e em consonância com a proposta de preços, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente o produto.

**4.2.** 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.

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

**4.4.** 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.

**4.5.** 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.

**4.5.1.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

**4.6.** A CONTRATADA fica obrigada a arcar com todas as despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

**4.7.** A CONTRATADA não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou no contrato.

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

**4.9.** A CONTRATADA fica responsável pelos vícios e danos do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

**4.10.** O dever previsto no subitem anterior implica obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos.

**4.11.** A CONTRATADA fica obrigada a atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente contratação.

**4.12.** A CONTRATADA fica obrigada a comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

#### **5 – DO CONTROLE E DA EXECUÇÃO DO CONTRATO –**

**5.1.** A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

**5.1.1.** O representante do CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

**5.2.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material/equipamentos inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal n.º 8.666, de 1993.

**5.3.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



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

5.4. É obrigação do CONTRATANTE acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidor especialmente designado.

5.5. É obrigação do CONTRATANTE efetuar o pagamento no prazo previsto.

#### **6 – EMPENHO DA DESPESA –**

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

10.01.08.244.0009.2050.3.3.90.30.07.00.00

#### **7 – DOS GESTORES DO CONTRATO –**

7.1. Serão gestoras do presente contrato, a Senhora **MIRIAM FLACH**, como Gestora Administrativa e a Senhora **RAIELI SEGALA**, como Gestora Técnica, nos termos do art. 6º do Decreto Federal nº 2.271 de 07 de julho de 1997, assumindo responsabilidades pelos produtos e/ou serviços respectivos 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 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS –**

A aplicação de penalidades à CONTRATADA reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal n.º 8.666/93 e conforme o art. 25 do Decreto Municipal n.º 3.198/2007.

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

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

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

8.1.2. Se a fiscalização identificar irregularidades ou desconformidades passíveis de saneamento, notificará a CONTRATADA para, em prazo determinado, proceder às correções necessárias. Se, findo o prazo estabelecido pela fiscalização, as irregularidades não forem sanadas, será considerado a inadimplência contratual.

8.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 9.1, sem prejuízo da aplicação do contido no subitem 9.2.

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

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

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

8.1.7. 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.



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

**8.1.8.** 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

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

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

**8.3.** A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 9.1.

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

**8.5.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000 e do Decreto Municipal 3.607, de 2011, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

**8.5.1.** Não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços;

**8.5.2.** Apresentar documentação falsa;

**8.5.3.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**8.5.4.** Não mantiver a sua proposta dentro do prazo de validade;

**8.5.5.** Comportar-se de modo inidôneo;

**8.5.6.** Cometer fraude fiscal;

**8.5.7.** Fizer declaração falsa;

**8.5.8.** Ensejar o retardamento da execução do certame.

**8.5.9.** Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

## **9 – DA VINCULAÇÃO A LICITAÇÃO –**

**9.1.** O presente instrumento foi lavrado em decorrência da Licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 116/2019, 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 15191/2019.

## **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 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL –**

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

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

## **12– DA RESCISÃO –**

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



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

**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.

**VALDIR FARINA**  
Secretário Municipal de Administração

**CONTRATADA**  
CNPJ N.º.....

**LINIR ANTÔNIA CHIARELLO ZANELLA**  
Secretária Municipal de Assistência Social

**MIRIAM FLACH**  
Gestora Administrativa

**RAIELI SEGALLA**  
Gestora Técnica

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