

#### **MINUTA 24/2021**

# CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º /2021 PROCESSO N.º 03570/2021 - PREGÃO PRESENCIAL N.º 20/2021 **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO -

# Contrato Administrativo que entre si fazem como:

CONTRATANTE - MUNICÍPIO DE ERECHIM, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob n.º 87.613.477/0001-20, neste ato representado, com amparo no Decreto Municipal n.º 5.111 de 05 de Janeiro de 2021. CE

pela Secretária Municipal Adjunta de Administração, Senhora IZABEL CRISTINA ROCHA MARINHO RIBEIRO, prasileira, <b>c</b> asada, funcionária pública municipal, e pela Secretária Municipal de Educação, Senhora VERENICE TERESINHA LIPSCH, brasileira, solteira, professora, ambas residentes e domiciliadas nesta cidade.								
CONTRATADA	, F	Pessoa Jurídica de D	Direito Privado, inscrita	no CNPJ sob n.º	_,			
com sede na Rua	,,	Cidade de	, neste ato represent	ada por seu, Senho	or			
	_,, _	, inscrito	no CPF sob n.º	, Cl n.º	_,			
residente e domiciliado	na Rua	, Cidade de	·					
	O presente Cor	ntrato obedece as se	guintes cláusulas e co	ndições:				
1 – DO OBJETO –								
<b>1.1.</b> É objeto do presen	te contrato a aqui	sição de gêneros ali	mentícios, através da S	Secretaria Municipal de Educaçã	0			
com Recursos Próprio	s, Salário Educa	ção e Recurso vin	culado no âmbito do	PNAE - Programa Nacional d	e			
Alimentação Escolar.								
1.2. DESCRIÇÃO DO C								
Item Qtd/			Preço Total	Especificação				
1 15,0	000 UN							
Adoçante líquido, emb	alagem 200 ml							
2 1.000,0	000 PC							
Bolacha de chocolate	- Embalagem: pac	cote contendo no se	eu interior três feix	ses de bolachas embaladas				
em invólucro de celof	ane transparente	e. Peso Líquido: 4	00 g. O produto dever	rá apresentar validade				
mínima de 06 (seis) m	eses a partir da	a data de entrega :	na escola requisitant	e.				
ESPECIFICAÇÃO DO PROD	UTO A SER AVALIA	ADA.						

- 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
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada,



com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características. COMPOSIÇÃO: deverá conter farinha de trigo enriquecida ferro e ácido fólico. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 129 Kcal por porção de 30 g (6 biscoitos); 22 g de carboidratos; 2,0 g de proteínas; 3,7 g de gorduras totais; 1,9 g de gordura saturada; 0,8 g de fibra; 99 mg de sódio.

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

3	1.500,0000	PC							
Bolacha de ág	gua e sal -	Embalagem:	pacote co	ntendo no	seu inter	cior três	feixes	de bolac	has
embaladas em	invólucro d	e celofane	transpare	nte. Peso	Líquido:	400 g. O	produto	deverá	apresentar
validade míni	ima de 06 (s	eis) meses	a partir	da data de	e entrega	na escola	requis	itante.	
ESPECIFICAÇÃO	DO PRODUTO	A SER AVAL	IADA:						

- 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c)

  CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

  INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: fornecer 130 Kcal por porção de 30 g (6 biscoitos); 21 g de carboidratos; 2,8 g de proteínas; 3,7 g de gorduras totais; 1,8 g de gordura saturada; 0,9 g de fibra; 178 mg de sódio.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.
- 2 APRESENTAÇÃO: deverá sem entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, rotulada, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

5		5.0	000,000	00 KG		_		_								
CARNE	DE	FRANGO,	CORTE	COXA	E	SOBRECOXA	DESOSSADA,	COL	NGELADA:	-	1	DESCRIÇÃO:	carne	de	Frango	tipo
coxa	e so	brecoxa	dessos	sada e	e (	congelada,	manipulada	em	condiçõe	s	hi	giênico-sani	itárias	s ac	dequadas	з,



estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

- 2 APRESENTAÇÃO: a coxa e sobrecoxa dessosada congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

6	1	100,000	00 KG						_			_			
CARNE DE	FRANGO,	CORTE	PEITO	SEM	PELE	E SEM	osso	SASSA	AMI,	CONG	ELADO:	- 1	DESCRIÇÃO	: o Sas	sami
correspon	de a um	pequer	no filé	ret	irado	o da p	arte i	nterna	a do	peit	o, próx	imo d	lo osso e	congela	do,
devendo s	er manip	pulado	em cor	ndiçê	es h	igiêni	.co-sar	nitária	as ad	dequa	das, es	tabel	ecidas na	legisl	ação e
regulamen	tos técr	nicos v	rigente	es, p	rove	niente	de ar	nimais	sadi	los, a	abatido	s sob	inspeção	veteri	nária.

- 2 APRESENTAÇÃO: o Sassami congelado deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.
- 7 5.000,0000 KG \_\_\_\_\_\_\_ CARNE DE FRANGO, CORTE PEITO, SEM PELE E SEM OSSO, MOÍDO, CONGELADO: 1 DESCRIÇÃO: a carne de frango, corte peito sem pele e sem osso, moído e congelado, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas, estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.
- 2 APRESENTAÇÃO: a carne de frango moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante e rotulada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.
- 8 100,0000 KG \_\_\_\_\_\_\_\_ CARNE SUÍNA, CORTE FILEZINHO, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO: 1 DESCRIÇÃO: corte de carne suína proveniente do lombo de mamífero não ruminante pertencente da família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus).
- 2 APRESENTAÇÃO: a carne suína corte filezinho congelado deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.



Ingredientes Opcionais: O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos); c) Outros Ingredientes Opcionais: Gordura animal ou vegetal; Água; Proteína vegetal e/ ou animal; Agentes de liga; Aditivos intencionais; Açúcares; Aromas, especiarias e condimentos.

- 2 APRESENTAÇÃO: salsicha deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 2,5 kg, 03 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada na análise sensorial a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes

aparencia, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolepticas pertinentes.
10 10.000,0000 KG
BANANA, variedade Prata: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa paradisíaca L.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 85 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: entrega da fruta em cachos firmes. Frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias par
o consumo serão rejeitadas na entrega. Será solicitada a procedência do produto.
11 4.000,0000 KG
BERGAMOTA, variedades Ponkan, Montenegrina ou Morgote: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus Nobili.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente Montenegrina: 125 g, Morgote e Ponkan: 175 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
12 15.000,0000 KG
MAÇÃ, variedades Eva, Fuji ou Nacional: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente: Eva: 150 g e Fuji: 180 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
13 8.000,0000 KG
MAMÃO, variedade Formosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Carica papaya L
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 1,2 kg.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
14 4.000,0000 KG
MELÃO, variedades Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe ou Me - 1 DENOMINAÇÃO
BOTÂNICA: Cucumis melo L.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 800 g à 1.000 g. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg
(quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
15 1.200,0000 EB
FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por fermentado acético (vinagre), o produto
obtido da fermentação acética de vegetais, mel, frutas ou cereais.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados

para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 750 mL.
 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



16 50,0000 KG
MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que
atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
7.000,0000 EB
SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco de uva integral, sem a adição
de açúcar, a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp),
através de processo tecnológico adequado e sem a mistura de frutas de outra espécie.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 1,5 litros.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o sabor, a diluição de acordo
com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para
consumo.
18 200,0000 KG
ABOBRINHA, variedades Italiana ou Menina Brasileira: - 1 Denominação botânica: Cucurbita pepo L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
19 1.300,0000 KG
BATATA DOCE, variedade Amarela, Branca ou Rosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Ipomoea batatas L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
20 3.500,0000 KG
BATATA INGLESA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Solanum tuberosum ssp.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
21 1.000,0000 KG
BETERRABA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Beta vulgaris L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
22 1.000,0000 KG
BRÓCOLIS / COUVE-BRÓCOLOS: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea L.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 330 g, sem as folhas.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
23 6.300,0000 KG
CEBOLA GRAÚDA BRANCA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium cepa L



3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
24 3.600,0000 KG
CENOURA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Daucus carota L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
25 500,0000 KG
CHUCHU: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Sechium edule Sw.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
26 2.000,0000 KG
COUVE-FLOR: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea var. botritys.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 430 g, sem as folhas.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
4 OBSERVAÇÕES. SELA SOLICICADA A PLOCEMENCIA DO PLODUCO.
27 4 000 0000 70
27 4.000,0000 KG
REPOLHO BRANCO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brássica oleracea var. Capitata.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
000 0000 770
28 200,0000 KG
AIPIM DESCASCADO CONGELADO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Manihot esculenta Crantz.
2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em emblagem oficial do fabricante, atóxico,
não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Deverá conter rótulo com as seguintes
informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c)
quantidade (peso) e, e) informação nutricional.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
29 1.500,0000 EB
EXTRATO DE TOMATE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por extrato de tomate, o produto resultante da
concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanum lycoperaicum por processo
tecnológico adequado.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 880 g de conteúdo líquido.
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
30 6.000,0000 KG
FEIJÃO PRETO, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L.
2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com
materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as
instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o
consumo.



31 500,0000 EB
LENTILHA, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Lens esculenta Moench.
2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com
materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
$ \textbf{4}  \mathtt{OBSERVA} \tilde{\mathtt{COES}} \colon \mathtt{ser\'a} \ \mathtt{solicitada} \ \mathtt{Ficha} \ \mathtt{T\'ecnica} \ \mathtt{do} \ \mathtt{produto}  \mathtt{e} \ \mathtt{avaliado} \ \mathtt{o} \ \mathtt{cozimento}  \mathtt{de} \ \mathtt{acordo} \ \mathtt{com} \ \mathtt{as} $
instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o
consumo.
32 4.000,0000 FR
ÓLEO DE SOJA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por óleo de soja, o grão de soja que sofreu processo
tecnologicamente adequado: degomagem, neutralização, clarificação e desodorização, conforme
legislação vigente.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em frasco de 900 mL.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
33 100,0000 EB
SAGU DE MANDIOCA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sagu de mandioca, o preparado de fécula de
mandioca, que por sua vez, é um subproduto da moagem do tubérculo para a confecção de farinha. O
amido de mandioca é parcialmente gelatinizado e de forma esférica.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as
instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o
consumo.
34 1.500,0000 PC
AÇÚCAR CRISTAL: - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar cristal, a sacarose obtida de Saccoharum, ou
de Beta laba L., por processos industriais adequados, contendo no mínimo 99,3% de sacarose.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
35 150,0000 KG
AÇÚCAR MASCAVO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar mascavo, a sacarose obtida de Saccoharum, ou
de Beta laba L., por processos industriais adequados, contendo no mínimo 90% de sacarose.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
,
36 500,0000 KG
AMIDO DE MILHO: - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por amido de milho, o produto amiláceo extraído do milho
(Zea maya, L.).
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.



- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

37	2.000,0000 PC					
ARR	OZ BRANCO POLIDO: - 1 DES	CRIÇÃO: entende-se po	or arroz branco,	classe: Longo	Fino, tipo	1, o
pro	duto da semente ou grão o	omestível da gramíne	a da família Ory	za sativa.		
2	APRESENTAÇÃO: deverá ser e	mbalado em embalagem	oficial do fabr	icante, com mat	eriais adeq	ruado:
par	a as condições de armazena	mento e que lhe conf	iram uma proteçã	o apropriada.		

- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

38	700,0000 PC	
	,	 

ARROZ PARBOILIZADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz parboilizado, classe: Longo Fino, tipo 1, o arroz que sofreu processo de parboilização, oriundo da semente ou grão comestível da gramínea da família Oryza.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

AVEIA EM FLOCOS FINOS: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Avena sp

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

40	350,0000 EB	 

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo especial, o 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 adequados, enriquecida com ferro e ácido fólico.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e realizada a análise sensorial (cor, textura, aparência, entre outros).



41 600,0000 EB

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO ALFABETO OU ARGOLINHA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, 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. Deverá conter ovos na sua composição.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

42	100,0000 EB	

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão parafuso com vegetais, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, 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. Deverá conter ovos na sua composição.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

43	2.000,0000 EB	

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO PENNE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão penne, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, 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. Deverá conter ovos na sua composição.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

	2.000,0000 EB	44
--	---------------	----

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO TORTILHONE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão tortilhone, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, 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. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados



para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

pronto para o consumo.
45 500,0000 EB
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, SEM OVOS, TIPO CABELO DE ANJO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa
alimentícia, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da
sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, 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. Não podera
conter ovos na sua composição.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as
instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produ
pronto para o consumo.
46 2.000,0000 PC
BISCOITO CREAM CRACKER GERGELIM: - 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 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. O pacote deve conte
no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e
demais características organolépticas pertinentes.
47 2.000,0000 PC
BISCOITO DOCE SABOR LEITE: - 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 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. O pacote deve conte
no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e

48 1.500,0000 PC \_\_\_\_\_

BISCOITO INTEGRAL: - 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 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g

demais características organolépticas pertinentes.



4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e

demais características organolépticas pertinentes.									
49 6.000,0000 UN									
CUCA CASEIRA FATIADA SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições									
técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico ou									
químico, açúcar ou mel, ovos e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A									
cobertura a partir de farofa, caracteriza a cuca. Não deve conter na composição da massa e da									
farofa: leite e derivados de leite.									
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem transparente, oficial do fabricante, com									
materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.									
Deverá conter cerca de 15 a 18 fatias por unidade.									
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de 500 g.									
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência,									
sabor e demais características organolépticas pertinentes.									
50 750,0000 KG									
ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO: - 1 DESCRIÇÃO: Esfirra assada é massa assada									
preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e									
recheada sem ser fechada. A esfirra aberta assada com cobertura de franço (franço em molho									
temperado, que lhe confira uma cobertura úmida), própria para o consumo, deve ser preparada com									
matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de									
corantes na confecção da massa.									
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada									
com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de									
50 g cada, por kg.									
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)									
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência,									
sabor e demais características organolépticas pertinentes.									
51 750,0000 KG									
ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE PIZZA: - 1 DESCRIÇÃO: Esfirra assada é massa assada preparada									
à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada									
sem ser fechada. A esfirra aberta assada com recheio de pizza (presunto ou apresuntado, queijo,									
tomate, orégano e molho de tomate, que lhe confira uma cobertura úmida), própria para o consumo									
deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é									
tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.									
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada									
com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de									
50 g cada, por kg.									
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)									
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência,									
sabor e demais características organolépticas pertinentes.									
52 1.500,0000 KG									
MINI PIZZA: - 1 DESCRIÇÃO: mini pizza é massa assada preparada à base de farinha de trigo									
enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, com cobertuta. A Mini Pizza assada									

deverá conter, cobertura a base de molho de tomate, salpicado com: a) apresuntado ralado ou, b) frango cozido e temperado desfiado ou, c) carne bovina moida, cozida e temperada, coberta com queijo e orégano. A mini pizza própria para o consumo deve ser preparada com matérias primas sãs,



limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de

50 g cada, por kg.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência
sabor e demais características organolépticas pertinentes.
53 5.000,0000 KG
PÃO CQ 50 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, en
condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico
leite, ovos, gordura e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com
materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
Poderá ser solicitado: a) em embalagens com 10 unidades por embalagem de 500 g ou, b) embalados na
quantidade solicitada pelo gestor, desde que a unidade seja de 50 g, em média 20 unidades por $kg$ .
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência,
sabor e demais características organolépticas pertinentes.
54 10.000,0000 KG
PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de forma integral o produto
obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina,
macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo integral, açúcar, sal
fermento biológico, gordura animal (banha) ou creme vegetal sem leite. NÃO DEVE CONTER LEITE E
DERIVADOS.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com
materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de
400 a 450 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência,
sabor e demais características organolépticas pertinentes.
55 8.000,0000 KG
PÃO DE SANDUÍCHE SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de sanduíche o produto obtido pela
cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande
quantidade de miolo.Deverá ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento
biológico, gordura animal (banha) ou creme vegetal sem leite e SEM LEITE E DERIVADOS.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de

400 a 450 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

56		7.000,	0000	EB									
IOGURTE	DE FRU	TAS: -	1	DESCRIÇÃO:	entende-se	por	iogurte,	0	produto	resultante	da	fermentação	do

leite pasteurizado ou esterelizado, por fermentos lácteos próprios. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 1.000 g de conteúdo líquido

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o o sabor, textura e demais
características organolépticas pertinentes.
57 100,0000 EB
LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para
alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado ou parcialmente
desnatado, mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó desnatado instantâneo, deve
conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no máximo 1,5%, conforme legislação.
Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente
adotado.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e
que lhe confiram uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 400 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as
instruções do fabricante, além do sabor, textura, rendimento e a apresentação final do produto
pronto para o consumo.
58 1.500,0000 KG
MARGARINA SEM SAL COM 80% DE LIPÍDEOS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por margarina o produto gorduroso
em emulsão estável, com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados
à alimentação humana, com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não
deverá exceder a 3% do teor de lipídeos totais, devendo atender as exigências de legislação
específica.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e
que lhe confiram uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda
as exigências do edital e marcas contratadas.
5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
59 2.500,0000 KG
QUEIJO PRATO FATIADO, À VÁCUO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por queijo prato, o queijo maturado que
se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas,
complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas de acordo com o Regulamento
Técnico específico.
2 APRESENTAÇÃO: deverá sem entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, contendo de 40 a
50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 ou 02 kg), desde que atenda
as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, maciez, teor de

CANELA EM RAMA: - 1 DESCRIÇÃO: a casca da Canela (Cinnamomum cassis ou zeylnicum) dessecada

gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

300,0000 EB



através de processo tecnológico adequado.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com

materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
61 200,0000 EB
CHÁ DE CAMOMILA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de camomila, os capítulos florais secos ou
dessecados da planta de denominação botânica Matricaria chamomilla L. que, através do processo de
infusão, produz o chá de camomila para o consumo.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as
instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para
consumo.
62 100,0000 EB
COLORÍFICO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por colorífico, o produto constituído pela mistura de fubá
farinha de mandioca com o pó ou extrato oleoso de urucum (Bixa orellana L.), adicionado ou não de
sal e de óleos comestíveis.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
63 250,0000 EB
CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por cravo da Índia, o botão floral maduro
dessecado da Eugenia caryophillata), através de processo tecnológico adequado.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados
para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada procedência do produto.
64 2.000,0000 KG

ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por alimento achocolatado em pó solúvel instantâneo, o alimento em pó a base cacau e/ou chocolate em pó e/ou cacau em pó, açúcar, além de produtos que forneçam energia proveniente de carboidratos e gorduras. Podendo ou não ser acrescido de vitaminas. Para ser instantâneo deve ser acrescido de estabilizante, como por exemplo, a lecitina de soja. Não deve conter leite e ou derivados ou traços deste.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).
- ${\tt 4} \quad {\tt OBSERVAÇ\~{O}ES: ser\'{a} \ solicitada \ Ficha \ T\'{e}cnica \ do \ produto \ e \ avaliado \ preparo \ de \ acordo \ com \ as}$ instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

65		1.100	0,0000 EB									
CAFÉ E	EM PÓ	SOLÚVEL	INSTANTÂNEO:	- 1	DESCRIÇÃO:	entende-se	por c	afé s	solúvel	ou extra	ato de	café
desida	atado	o. o prod	duto resultant	te da	desidratac	ão do extrai	to agu	oso c	de café	(Coffea	arabi	сае



outras espécies do gênero Coffea) torrado e moído, por processo tecnológico adequado. Na embalagem deve constar o selo da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e lista de ingredientes.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 200 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

# 66 150,0000 EB \_\_\_\_\_

CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM SAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por creme vegetal o alimento em forma de emulsão plástica, cremoso, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo no máximo 95% e no mínimo 10% de lipídios totais. Não pode conter leite e derivados.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g ou 500 g), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

### 67 50,0000 KG

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por fermento em pó químico, o produto formado de substâncias químicas que por ifluência 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, composto basicamente de bicarbonato de cálcio e fosfato monocálcico.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

### 68 300,0000 KG

GELATINA SABORES DIVERSOS (kg): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por gelatina, a 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. Ingredientes mínimos: gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicicionado de corantes aprovados.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

1.000/0000 10	69	1.000,0000 KG		
---------------	----	---------------	--	--

SAL COMUM REFINADO E IODADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sal comum refinado e iodado, o produto obtido através da evaporação da água do mar, misturado com pequenas quantidades de vários sais do elemento iodo, através de processo tecnológico adequado conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.



- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

#### 2- DA ENTREGA -

- **2.1.** Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, sendo solicitados em parte, conforme a necessidade para atendimento dos cardápios estipulados para as escolas da Rede Municipal e Entidades vinculadas ao PNAE Programa Municipal de Alimentação Escolar.
- **2.1.1.** As entregas deverão ser realizadas em um período aproximado de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, caso haja necessidade.
- 2.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada diretamente nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, conforme a relação de endereços constantes no ANEXO III, parte integrante deste Edital. Somente serão aceitos os produtos das marcas aprovadas no Parecer Técnico.
- **2.2.1.** Os alimentos perecíveis deverão ser entregues semanalmente (1 a 3 vezes na semana) e, os alimentos não perecíveis, poderão ter entrega semanalmente (1 vez na semana) ou quinzenalmente, dependendo do espaço disponível no estique das Unidades Escolares. As entregas, na sua grande maioria, ocorrerão nas escolas da Rede Municipal e Entidades.
- **2.3.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Educação, através da Divisão de Alimentação Escolar, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: composição, registros, validade, embalagem, higiene no acondicionamento dos alimentos e sua disposição adequada no carro de transporte fechado.
- **2.3.1.** Os produtos solicitados, suas quantidades e a data de entrega, deverão ser observadas, pela contratada após o recebimento da Planilha de Pedido expedido pela Divisão de Alimentação Escolar, setor da Secretaria Municipal de Educação. Caso a contratada observar algum evento que a impeça de realizar a entrega, ao receber a Planilha, deverá comunicar a Divisão de Alimentação Escolar para os ajustes necessários.
- **2.3.2.** A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela Contratada, bem como obedecer a solicitação através de guia de entrega e recebimento de mercadorias expedida pela Divisão de Alimentação Escolar.
- 2.4. Em caso de urgência poderão ser retiradas pelos servidores da Divisão de Alimentação Escolar, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico para verificação da disponibilidade do produto e envio de e-mail de solicitação. O(s) produto(s) será(ão) retirado(s) com Guias de Entrega e Recebimento autorizadas e assinadas pelas Gestoras do contrato ou por Servidor da Secretaria Municipal da Educação autorizado pelas Gestoras, para a entrega na Escola ou Entidade.
- **2.5.** O responsável pelo recebimento na Escola ou Entidade se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos.
- 2.6. As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os itens, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídos sem prejuízo para o Município, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios).
- **2.6.1.** Não tendo mais como atender ao cardápio estipulado na semana, a entrega poderá ser cancelada conforme solicitação das gestoras, pois a contratada não se manifestou no ato da entrega da Planilha de Pedido.
  - 2.6.2. Os Produtos que constarem como não entregues na Guia de Entrega, não serão pagos.



- 2.7. Caso as Gestoras e/ou Responsáveis Técnicos da Divisão de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação, verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a contratada será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.
- 2.8. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado, e os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração que possua Alvará em vigor. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada que deverá ter veículo próprio ou locado, autorizado para esta finalidade. Em caso de utilizar veículo locado, a documentação deve ter sido apresentada junto ao Envelope nº 1 da habilitação. Em caso de necessidade de locação de veículo refrigerado após a homologação do Pregão Presencial, deve ser informado às Gestoras, bem como deve ser apresentado o Alvará do veículo de transporte refrigerado (locado), em vigor.
- **2.9.** Durante a distribuição das mercadorias poderá ocorrer fiscalização por parte da Vigilância Sanitária VISA de Erechim ao carro de transporte, caixas utilizadas para transporte bem como aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.
- **2.10.** Caberá à contratada o descarregamento das mercadorias no momento das entregas, devendo está possuir **pessoal disponível e uniformizado,** com identificação da empresa e utilizando boné ou touca, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.
- **2.11.** 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.
- **2.12.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues respeitando os horários de funcionamento dos locais de entrega e as datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento. Os horários de entrega são: das 07h00min às 11h00min e, das 13h00min às 16h00min.
- **2.13.** Os gêneros alimentícios/lanches destinados à modalidade EJA Educação de Jovens e Adultos deverão ser entregues de segunda-feira a sexta-feira nos horários das 08h00min às 09h00min, e das 18h30min às 19h30min, conforme relação de endereços constante no ANEXO III.
- **2.14.** As entregas ocorrerão mediante a apresentação da Guias de Recebimento e Entrega, em das vias de igual teor. Ambas deverão ser assinadas legivelmente: a) pelo entregador; b) pelo servidor responsável pelo recebimento na escola e/ou entidade e, c) carimbado e assinado por responsável designado pela Escola após a entrega e conferência.
- **2.14.1.** Uma via da Guia de Recebimento e Entrega assinada e carimbada ficará no local e a outra deverá ser anexada à Planilha de Pedido do período de entrega para posterior conferência com as Gestoras.
- **2.15.** No decorrer do ano letivo e vigência do contrato administrativo, poderão ocorrer alterações nos dias das entregas em virtude do calendário escolar e a contratada deverá realizar as entregas conforme estipulado, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.
- **2.16.** 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. Não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição, no que se refere a composição, embalagem e rotulagem aprovados em Parecer Técnico.
- **2.17.** A contratada deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados neste Edital, que atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e que, forem entregues de acordo com o estabelecido nos itens anteriores.



**2.18.** A entrega de alguns produtos será de acordo com a sazonalidade destes, informada no item anterior, em relação de gêneros do Grupo 1 e Grupo 2), conforme as informações prestadas no Mapeamento da Agricultura Familiar solicitado às cooperativas, no site do CEASA-RS e, em comparativo com as informações de sazonalidade do site da CEAGESP.

#### 2.19. Forma de Entrega no caso de suspensão das aulas presenciais:

- **2.19.1.** Em caso de ocorrer, durante o ano letivo, regime de recesso escolar e suspensão das atividades escolares, em virtude de pandemia ou outras situações afins, serão adotadas as medidas determinadas em legislação pertinente ao ocorrido.
- **2.19.2.** Caso seja necessária a distribuição de kit de alimentos às famílias dos estudantes matriculados na rede pública municipal de ensino, estes serão organizados por Equipe Delegada, de acordo com os gêneros alimentícios adquiridos.
- **2.19.3.** As entregas, a princípio, serão mensais, da mesma forma que foram realizadas no período de quarentena do ano de 2020. Caso haja alterações em virtude de legislação específica, estas serão encaminhadas aos fornecedores.
- **2.19.4**. Os Hortifrutigranjeiros, quando solicitados à Contratada, deverão ser armazenados em redinhas ou embalagens apropriadas para esta finalidade com o objetivo de facilitar o recebimento e conferência pela equipe na unidade escolar em razão do volume de entregas.
- 2.19.5. A solicitação dos gêneros alimentícios será feita através de e-mail com a quantia aproximada para a agilização do fornecedor com seus distribuidores e, com posterior envio por e-mail da Planilha com as quantidades por unidade escolar.
- **2.19.6.** Caso seja necessária a realização de entrega de kits de alimentos, tanto o número de pontos de entrega como a quantidade de entregas nas escolas serão reduzidas.
  - 2.19.7. O pagamento e as obrigações da contratada permanecem de acordo com o item 15.

#### 3 - DO PREÇO E DO PAGAMENTO -

- **3.1.** O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor global de **R\$** \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), em moeda corrente nacional.
- **3.2.** O empenho da mercadoria, será inicialmente de 50% (cinquenta por cento) à 75% (setenta e cinco por cento) do total do Contrato Administrativo e, em caso de necessidade, sem causar prejuízos ao contratante e à contratada, e mediante informação prévia à contratada, poderá haver troca de dotação do empenho durante a vigência deste.
- 3.3. Os pagamentos dos produtos adquiridos para alimentação escolar somente serão liberados mediante apresentação dos documentos de habilitação atualizados.
- **3.4.** As Guias de Entrega e de Recebimento de solicitações assinadas e carimbadas, bem como a Planilha de resumo, deverão ser entregues e conferidas com as Gestoras Fiscais semanalmente. Após, serão entregues para a Gestora Administrativa para que seja solicitada a emissão da Nota Fiscal e o acerto de saldos. Em caso de atraso no envio das Notas Fiscais e das Guias de Solicitação assinadas e carimbadas por parte da CONTRATADA, esta não poderá solicitar urgência no pagamento ao CONTRATANTE, uma vez que a conferência deve ser semanal. As Notas Fiscais somente serão enviadas para pagamento após a conferência, por parte das Gestoras, do total das quantidades contidas no atesto de recebimento das Guias de Entrega e Recebimento pelas Escolas.
- **3.5.** As Guias de Entrega e Recebimento assinadas que retornarem para o contratante, deverão estar em condições conforme foram entregues, devendo a contratada orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas por se tratar de um documento de controle fiscal.



- **3.6.** As Guias de Entrega e Recebimento não assinadas, não carimbadas pela escola e entidade, não serão consideradas para pagamento, sendo a CONTRATADA comunicada pelas Gestoras, durante a conferência das Guias de Entrega e Recebimento com a Planilha de Resumo de entrega.
- **3.7.** O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 15 (quinze) dias após o recebimento e atesto das Gestoras Contratuais no verso da Nota Fiscal.
- **3.7.1.** Não será efetuado qualquer pagamento ou nova solicitação de itens à contratada enquanto houver pendência de liquidação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual e não entrega de documentação solicitada pelas Gestoras mensalmente.
- **3.8.** As Notas Fiscais deverão ser emitidas e entregues **semanalmente**, contendo informações de acordo com a entrega dos gêneros alimentícios solicitada e após efetuada conferência na Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.
- **3.9.** Deverá constar em cada Nota Fiscal a descrição breve dos produtos, o valor unitário, o valor total de cada item e o valor total da Nota Fiscal, bem como a quantidade de volumes que serão entregues.
- **3.10.** É de total responsabilidade da contratada, realizar periodicamente o controle de saldo de Empenhos junto à Divisão de Alimentação Escolar. Deverá também, ao receber a Planilha de Pedido e as Guias de Entrega e Recebimento, verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas e comunicar às Gestoras do contrato administrativo.
- **3.11.** Mensalmente, serão solicitadas as documentações de habilitação atualizadas para a liberação do pagamento das notas fiscais pelas Gestoras do Contrato:
- Certidões Negativas: Municipal, Estadual e Federal;
- Certificado de Regularidade do FGTS CRF;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

## 4 - DO EMPENHO DA DESPESA -

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

11.01.12.306.0010.2058.3.3.90.30.07.00.00 11.01.12.306.0010.2059.3.3.90.30.07.00.00 11.01.12.306.0010.2060.3.3.90.30.07.00.00 11.01.12.306.0010.2061.3.3.90.30.07.00.00 11.01.12.306.0010.2063.3.3.90.30.07.00.00 11.01.12.306.0010.2064.3.3.90.30.07.00.00

#### 5 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA -

- **5.1.** A CONTRATADA fica obrigada a entregar o objeto contratado conforme especificações do Edital do Pregão Presencial N.º 20/2021, Anexo I e em consonância com a proposta de preços.
- **5.2.** A CONTRATADA fica obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- **5.3.** A CONTRATADA fica obrigada a providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE.



- **5.4.** A CONTRATADA fica obrigada a arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato.
- **5.5.** A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho.
- **5.6.** A CONTRATADA fica obrigada a arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por sua conta exclusiva.
- **5.7.** O CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
- **5.8.** É vedado à CONTRATADA a subcontratação total ou parcial do contrato com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato.

## 6 - 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 Decreto Municipal n.º 3.198/07.

- **6.1.** Caso a CONTRATADA se recuse a fornecer o objeto contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento 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.
- **6.1.1.** Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do CONTRATANTE a sua aceitação.
  - 6.1.2. Vencido(s) o(s) prazo(s), o CONTRATANTE oficiará à CONTRATADA comunicando-a da data limite.
- **6.1.3.** A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 6.1.
- **6.1.4** A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela CONTRATADA acarrete consequências de pequena monta.
- **6.1.5.** Pela inexecução total da obrigação, o CONTRATANTE rescindirá o contrato e poderá aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor **do item.**
- **6.1.6.** Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor **do item.**
- **6.1.7.** No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado à CONTRATADA que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.
- **6.1.8.** Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada à CONTRATADA a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou



a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

- **6.2.** As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do CONTRATANTE, pela CONTRATADA, serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor do CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.
- **6.2.1.** Se a CONTRATADA não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.
- **6.3.** A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 6.1.
- **6.4.** A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento contratual será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

#### 7 - DOS GESTORES DO CONTRATO -

**7.1.** Serão gestoras do presente contrato, a Senhora **MARINA COLOMBO**, como gestora fiscal, a Senhora **FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI**, como gestora técnica, a Senhora **GIANA ROBERTA FESTUGATTO** e a Senhora **ALINE CLÁUDIA CHIMENTO**, como gestoras administrativas, nos termos do art. 6º do Decreto Federal nº 2.271 de 07 de julho de 1997, assumindo responsabilidades pelo objeto respectivo à sua Secretaria, mediante assinatura no(s) Empenho(s) correspondente(s), fazendo, para tanto, acompanhamento, fiscalização, recebimento e conferência, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos no contrato.

## 8 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL –

- **8.1.** No caso de surgirem dúvidas sobre a inteligência das cláusulas do presente contrato, tais dúvidas serão resolvidas com o auxílio da Legislação Civil, aplicável aos contratos do Direito Privado e, com o apoio do Direito Administrativo Público, no que diz respeito a obediência dos princípios que norteiam a Administração Municipal.
- 8.2. A Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações regerá as hipóteses não previstas neste contrato.

### 9 - DA VINCULAÇÃO A LICITAÇÃO -

**9.1.** O presente instrumento foi lavrado em decorrência da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 20/2021, 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 3570/2021.

#### 10 - DA COBRANÇA JUDICIAL -

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

## 11 - DA RESCISÃO -

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



## 12 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO -

- **12.1.** O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a Proposta, será recebido:
- **12.1.1.** A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.
  - 12.1.2. O produto recusado será considerado como não entregue.
- **12.1.3.** Os custos de retirada e devolução dos materiais recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da contratada.
- **12.1.4.** A CONTRATADA terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada dos produtos recusados, após notificação do Gestor da Compra.

#### 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 3 vias de igual teor, na presença de 2 (duas) testemunhas.

presença de 2 (duas) testemunhas.	
ERECHIM/RS,	DE DE 2021.
IZABEL CRISTINA ROCHA MARINHO RIBEIRO Secretária Municipal Adjunta de Administração	CONTRATADA CNPJ nº
VERENICE TERESINHA LIPSCH Secretária Municipal de Educação	MARINA COLOMBO Gestora Fiscal
GIANA ROBERTA FESTUGATTO Gestora Administrativa	FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI Gestora Técnica
ALINE CLÁUDIA CHIMENTO Gestora Administrativa	
TESTEMUNHAS:	