



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



MINUTA 131/2020

**CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º \_\_\_/2020**  
**PROCESSO N.º 10712/2020 – PREGÃO ELETRÔNICO N.º 71/2020**  
**GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, POR SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, PARA O GINÁSIO BELA VISTA, PARA**  
**ENFRENTAMENTO DA EMERGÊNCIA DE SAÚDE PÚBLICA DECORRENTE DO NOVO CORONAVÍRUS,**  
**CAUSADOR DA COVID-19**  
**– SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL-**

**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 4.421 de 04 de Janeiro de 2017, pelo seu Secretário Municipal de Administração, Senhor CARLOS JOSÉ EMANUELE, brasileiro, casado, bancário aposentado, 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 o Ginásio Bela Vista, para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus, causador da COVID-19, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, nos termos da Lei Federal n.º 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, com recursos COVIDACO - Cofinanciamento de Ações Socioassistenciais.

**1.2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total
-----			
Especificação			
-----			
1	555,0000 KG	_____	_____
BANANA, variedade Prata - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa paradisiáca L.			
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 150 g.			
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).			
4 OBSERVAÇÕES: entrega da fruta em cachos firmes. Frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo serão rejeitadas na entrega.			
2	420,0000 KG	_____	_____
Maça, 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).			



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



3 395,0000 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 65,0000 KG \_\_\_\_\_

Doce de Frutas - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de frutas, o produto obtido pela cocção de frutas inteiras, em pedaços ou polpa, da espécie de referência do rótulo, adicionado ou não de água, açúcar ou xarope de glicose de milho, pectina e conservantes permitidos como o benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não será permitida a adição de corantes, farinhas, amido de milho e 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 confirmam 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, serão aceitos os sabores de figo, goiaba, morango e uva.

5 315,0000 KG \_\_\_\_\_

Abobrinha, variedades Italiana ou Menina Brasileira - 1 Denominação botânica: Cucurbita pepo L.

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

6 315,0000 KG \_\_\_\_\_

Abóbora, variedade Moranga Cabotiá/Japonesa - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucurbita moschata L.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 2,300 Kg.

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

7 4,0000 KG \_\_\_\_\_

Alho Graúdo Branco kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium sativum L.

2 APRESENTAÇÃO: O produto deverá ser entregue com o bulbo intacto.

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

8 595,0000 KG \_\_\_\_\_

BATATA INGLESA KG - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Solanum tuberosum ssp.

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

9 210,0000 KG \_\_\_\_\_

Brócolis / Couve-Brócolis - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea L.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 330 g, sem as folhas.

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

10 75,0000 KG \_\_\_\_\_

Cebola Graúda Branca Kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium cepa L..

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

11 315,0000 KG \_\_\_\_\_

Cenoura - Kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Daucus carota L.

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



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



- 12                    35,0000 KG                    \_\_\_\_\_
- Couve-Folha, variedade Manteiga - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea L. var. acephala
- 2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 370g.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 
- 13                    45,0000 KG                    \_\_\_\_\_
- Pimentão variedade Verde, Vermelho ou Amarelo - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Capsicum annuum L.
- 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
- 
- 14                    105,0000 KG                    \_\_\_\_\_
- REPOLHO BRANCO kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brássica oleracea var. Capitata.
- 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 
- 15                    45,0000 KG                    \_\_\_\_\_
- Tempero Verde (salsa e cebolinha) - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Maço composto de Salsa (Petroselinum crispum (Mill.) ) e Cebolinha (Allium schoenoprasum L.; Allium fistulosum L.).
- 2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 230 g.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
- 
- 16                    210,0000 KG                    \_\_\_\_\_
- TOMATE, variedade Italiano, Longa-vida, Paulista - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Lycopersicon esculentum Mill.
- 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
- 
- 17                    135,0000 EB                    \_\_\_\_\_
- Ervilha Fresca Congelada - Emb. 300g - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Pisum sativum L.
- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 300 g.
- 
- 18                    35,0000 EB                    \_\_\_\_\_
- Extrato de Tomate - emb. 880g - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por extrato de tomate, o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanum lycopersicum 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 confirmam uma proteção apropriada.
- 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 880 g de conteúdo líquido.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



19 320,0000 PC \_\_\_\_\_

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 confirmam uma proteção apropriada.

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

20 160,0000 KG \_\_\_\_\_

Feijão Carioca, 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 confirmam uma proteção apropriada.

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

21 85,0000 FR \_\_\_\_\_

Óleo de Soja - 900ml - 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 confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em frasco de 900 mL.

22 40,0000 PC \_\_\_\_\_

Açúcar Cristal - 5 Kg - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar cristal, a sacarose obtida de Saccharum, 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 confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

23 140,0000 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 confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



24 10,0000 EB \_\_\_\_\_

Farinha de Trigo Especial - 5Kg - 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 confirmam uma proteção apropriada.

3 **COTAÇÃO E PAGAMENTO:** será em embalagem de 05 kg.

25 160,0000 EB \_\_\_\_\_

Massa Seca Alimentícia com ovos, tipo conchinha - 1 **DESCRIÇÃO:** entende-se por massa alimentícia conchinha, 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 confirmam uma proteção apropriada.

3 **COTAÇÃO E PAGAMENTO:** será em embalagem de 500 g.

26 370,0000 EB \_\_\_\_\_

Massa Seca Alimentícia, com ovos, tipo rigatone - 1 **DESCRIÇÃO:** entende-se por massa alimentícia ou macarrão rigatone, 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 confirmam uma proteção apropriada.

3 **COTAÇÃO E PAGAMENTO:** será em embalagem de 500 g.

27 145,0000 KG \_\_\_\_\_

Cuca Caseira, unidade de 50g - 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, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa (farinha de trigo, açúcar, canela, gordura), caracteriza a cuca.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem transparente, oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Peso Líquido por unidade 50 g a 55 g (cerca de 20 unidades por Kg).

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

28 365,0000 KG \_\_\_\_\_

Pão de Sanduíche com 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 ou vegetal não hidrogenada e leite.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam 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).

29 580,0000 KG \_\_\_\_\_

Pão Francês - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão francês o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água 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 confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 20 unidades por Kg (cerca de 50 g cada unidade de pão).

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

30 240,0000 KG \_\_\_\_\_

Apresentado Fatiado, embalado à vácuo, refrigerado - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por apresentado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado estabelecidos no Regulamento Técnico vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser 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.

31 425,0000 KG \_\_\_\_\_



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



Carne Bovina de segunda magra - kg - corte paleta, sem músculo e sem osso, congelada

1 **DESCRIÇÃO:** paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro-sem-paleta, sendo o processo aplicado estabelecido na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 **APRESENTAÇÃO:** a carne bovina corte paleta sem músculo e sem osso e congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade 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.

32 425,0000 KG \_\_\_\_\_

**CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA - 1** **DESCRIÇÃO:** entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 **APRESENTAÇÃO:** a carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade 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.

33 425,0000 KG \_\_\_\_\_

**CARNE DE FRANGO- CORTE COXA - 1** **DESCRIÇÃO:** carne de Frango tipo coxa e sobrecoxa desossada e congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas, estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

2 **APRESENTAÇÃO:** a coxa e sobrecoxa desossada congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.

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

34 200,0000 KG \_\_\_\_\_

**Linguiça Suína tipo toscana congelada - 1** **DESCRIÇÃO:** entende-se por linguiça tipo Toscana, o produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína (toucinho), sal e ingredientes permitidos em legislação (gordura, água, proteína vegetal e/ou animal, açúcares, plasma, aditivos intencionais, aromas, especiarias e condimentos ). Ser embutida em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, segundo legislação e normas técnicas vigentes.

2 **APRESENTAÇÃO:** deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com o peso aproximado de





Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



01 kg, podendo variar o peso em 10%.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

35 110,0000 DZ \_\_\_\_\_

OVOS DE GALINHA - 1 DESCRIÇÃO: o ovo de galinha em casca, deverá ser de procedente de Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico. Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g. Tamanho: uniforme e não deverá apresentar manchas ou sujidades. Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característicos.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante. Será realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou qualquer outra causa. Deve ser entregue em temperatura ambiente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em dúzia (Dz).

36 1.155,0000 EB \_\_\_\_\_

Leite em pó integral instantâneo (400g) - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral instantâneo deve conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no mínimo, 26%, 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 confirmam uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de 400 g.

37 95,0000 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 confirmam 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.





Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



38 330,0000 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 ser 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.

39 30,0000 EB \_\_\_\_\_

Colorífico - 500g - 1 **DESCRIÇÃO:** entende-se por colorífico, o produto constituído pela mistura de fubá o 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 confirmam uma proteção apropriada.

3 **COTAÇÃO E PAGAMENTO:** será em embalagem de 500 g.

40 40,0000 EB \_\_\_\_\_

Louro - 5g - 1 **DESCRIÇÃO:** as folhas do Louro (*Laurus nobilis* L) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

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

3 **COTAÇÃO E PAGAMENTO:** será em embalagem de 05 g.

41 5,0000 EB \_\_\_\_\_

Orégano - 100g - 1 **DESCRIÇÃO:** as folhas e talos do Orégano (*Origanum vulgare*, L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

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

3 **COTAÇÃO E PAGAMENTO:** será em embalagem de 100 g

42 325,0000 EB \_\_\_\_\_

Café em pó solúvel instantâneo - 1 **DESCRIÇÃO:** entende-se por café solúvel ou extrato de café desidratado, o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (*Coffea arabica* e



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



outras 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 confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de de 200 g

43 30,0000 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 confirmam uma proteção apropriada.

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

## 2- DA ENTREGA E VIGÊNCIA DO CONTRATO –

2.1. O presente contrato terá vigência pelo prazo de 06 (seis) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado conforme art. 4º-H da Lei nº 13.979/2020.

2.2. Os produtos solicitados, suas quantidades e a data de entrega deverão ser observados, pela CONTRATADA, após o recebimento da Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) expedida pela Secretaria Municipal de Assistência Social, devendo realizar a entrega, num prazo máximo de 05 dias.

2.2.1. Caso a CONTRATADA observar algum evento que a impeça de realizar a entrega, deverá comunicar para ajustes necessários.

2.2.2. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: composição, registros, validade, embalagem, marcas, higiene no acondicionamento dos alimentos, sua disposição adequada no carro de transporte fechado, refrigerado ou não, bem como, o descarregamento adequado das mercadorias.

2.2.3. Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores Secretaria Municipal de Assistência Social, 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(ao) retirado(s) com Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) assinadas pelos gestores do contrato, por servidor da Secretaria Municipal de Assistência Social, para a entrega no local de destino.

2.2.4. É de total responsabilidade da CONTRATADA, realizar periodicamente o controle de saldo dos empenhos com a Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social.

2.3. Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, num prazo de 06 meses, sendo solicitados em parte, conforme a necessidade da Entidade e recursos repassados pelo governo federal.

2.4. Os alimentos perecíveis deverão ser entregues semanalmente e os alimentos não perecíveis quinzenal/mensalmente. As entregas ocorrerão na Cozinha Central da Secretaria Municipal de Assistência Social: Rua Antônio Zucchi, nº 28, Três Vendas (54) 3520-7009 e (54) 3520-7105

2.5. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues respeitando o horário de funcionamento do local de entrega e as datas estipuladas nas Guias de Entrega (Autorizações de fornecimento). Os horários de entrega são: das 07h00min às 11h30min e das 13h00min às 16h30min.



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



**2.6.** No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas no Edital e presente contrato, a CONTRATADA deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.

**2.7.** As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídos sem prejuízo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. O responsável pelo recebimento no setor se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da CONTRATADA, para conferência dos mesmos.

**2.8.** Não tendo mais como atender ao cardápio estipulado na semana, a entrega poderá ser cancelada conforme solicitação do(s) gestor(es), pois a contratada não se manifestou no ato da entrega da Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos).

**2.9.** As entregas ocorrerão mediante a uma cópia Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) assinada legivelmente pelo servidor responsável pelo recebimento no setor, sendo que, essa via deverá ser anexada junto à Nota Fiscal para pagamento. Produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos. As Notas Fiscais deverão ser elaboradas semanalmente, conforme entrega dos itens, e entregues na Secretaria Municipal de Assistência Social, na Avenida Salgado Filho, nº 227, 2º piso, Centro, aos cuidados dos gestores.

**2.10.** Caso o(s) gestor(es) e/ou responsáveis 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.

**2.11.** Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado, sendo que, os alimentos perecíveis refrigerados/congelados, deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração adequado. A distribuição será de plena responsabilidade da CONTRATADA que deverá ter veículo próprio ou alugado, desde que, autorizado para esta finalidade. Em caso de necessidade de ser alugado veículo refrigerado após a homologação do Pregão Presencial, este deverá ser comunicado ao(s) gestor(es) e apresentado o alvará de transporte refrigerado.

**2.12.** Caberá à CONTRATADA o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo a mesma possuir pessoal disponível e uniformizado, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.

**2.13.** No decorrer do período poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário e a vencedora deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.

**2.14.** Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas no presente Edital.

**2.14.1.** Em caso de fracionamento do item (produto) pela licitante vencedora, 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.

**2.15.** 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, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e, que forem entregues de acordo com o estabelecido nos itens constantes. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação e critérios de avaliação descritos nas respectivas solicitações de compra e descrições complementares dos grupos, elencados na sequência.

**2.16.** Devido a questão de calamidade pública e urgência na aquisição dos itens, não serão solicitadas amostras, bem como não será elaborado parecer técnico.

**2.17. CONSIDERAÇÕES QUANTO AOS PRODUTOS:**

<b>FRUTAS</b>
<b>DEFINIÇÃO:</b> fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo.
As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: <b>a)</b> Serem frescas e terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da(s) espécie(s) da(s) variedade(s); <b>b)</b> Apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; <b>c)</b> Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, que afete a sua aparência e



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



### FRUTAS

sabor e integridade;

- d)** A polpa, pedúnculo e a casca, quando os houver, deverão estar intactos e firmes;
- e)** Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo;
- f)** Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g)** O peso médio, das frutas in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;
- h)** O rótulo do doce de frutas em embalagem original do fabricante, deve conter:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Registro sanitário do produto;
  - 3) Procedência, lote;
  - 4) Data de fabricação e validade;
  - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 6) Quantidade (peso líquido);
  - 7) Informação nutricional;
  - 8) Lista de ingredientes;
  - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

#### ESPECÍFICOS:

- a)** O doce de frutas deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem mistura de frutas.

### HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS

**DEFINIÇÃO:** hortaliça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. O produto será designado verdura, quando utilizadas as partes verdes, será designado legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

As hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazerem as seguintes condições:

- a)** Serem frescas e/ou de colheita recente;
- b)** Terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das espécies 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)** Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;
- e)** Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo, bem como, estarem livres de enfermidade e/ou insetos;
- f)** As raízes e tubérculos não devem apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa;
- g)** Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- h)** O peso médio, das hortaliças in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;
- i)** O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Registro sanitário do produto;
  - 3) Procedência, lote;
  - 4) Data de fabricação e validade;
  - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 6) Quantidade (peso líquido);



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



### HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS

- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

**ESPECÍFICOS:**

**a)** O óleo de soja embalado deve obedecer aos seguintes critérios para óleos comestíveis:

- Apresentação, aspecto, cheiro, sabor, e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis;
- Ser obtido de matérias primas de origem vegetal em bom estado sanitário;
- Apresentar isenção de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

**b)** Não será permitida a mistura de classe e tipo, nos seguintes produtos: feijão (preto e carioca).

**c)** Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega:

- congelados: - 18°C com tolerância até -12°C ;
- resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

### CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

**DEFINIÇÃO:** cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio e aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação.

- a)** Serem de colheita recente;
- b)** Serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c)** Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;
- d)** Estarem livres de enfermidades;
- e)** Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- f)** Devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e mofo;
- g)** Não será permitida a mistura de classe e tipo para o arroz (parboilizado);
- h)** O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Registro sanitário;
  - 3) Procedência, lote;
  - 4) Data de fabricação e validade;
  - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 6) Quantidade (peso líquido);
  - 7) Informação nutricional;
  - 8) Lista de ingredientes;
  - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

**ESPECÍFICOS:**

**a)** As farinhas de trigo, são classificadas de acordo com suas características:

- Farinha de trigo especial ou de primeira, pó fino branco de cor ligeiramente cinza, deve ser obtida a partir do cereal limpo e desgerminado;

**b)** As farinhas de trigo e milho, devem estar adequadas à RDC nº 155/2017.

**c)** As massas alimentícias:

- Com ovos só poderão ser aceitas com a designação "massa com ovos", 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;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



#### CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

- As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas;

d) O açúcar deve ser fabricado a partir do suco de cana, livre de fermentação.

#### PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

**DEFINIÇÃO:** panificados são os produtos obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não.

- a) Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e integridade;
- b) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos ou corpos estranhos aderentes à superfície e de mofo;
- d) Serão rejeitados os produtos mal cozidos/assados, queimados, de caracteres organolépticos anormais, mal-acondicionados, amassados, ocós, quebrados, ressecados e com embalagem violada/ reembalados.
- e) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Registro sanitário;
  - 3) Procedência, lote;
  - 4) Data de fabricação e validade;
  - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 6) Quantidade (peso líquido);
  - 7) Informação nutricional;
  - 8) Lista de ingredientes;
  - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

#### ESPECÍFICOS:

- a) Pão e cuca, são produtos obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial/integral, fermento biológico, água e sal/açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas:
  - O pão e cuca devem 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. Não devem estar ocós.
  - 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 e sabor próprios.

#### CARNES, AVES E SEUS SUBPRODUTOS

**DEFINIÇÃO:** Carnes provenientes de mamíferos e aves, próprias para o consumo humano, comercializadas de acordo com a legislação sanitária vigente e devidamente inspecionadas por um dos órgãos competentes:

- a) **Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa)** do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- b) **Serviço de inspeção federal (S.I.F.)** – Registram-se neste serviço, os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação.
- c) **Serviço de inspeção estadual (R.I.I.S.P.O.A.)** – estabelecimentos que comercializam produtos para outro município.
- d) **Serviço de inspeção municipal (S.I.M.)** – estabelecimentos que comercializam dentro do município.

- a) Apresentarem aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas;
- b) Estarem livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração;
- c) Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura;





Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



### CARNES, AVES E SEUS SUBPRODUTOS

d) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas no acondicionamento e na entrega:

- Congelados: - 18°C com tolerância até -12°C ;
- Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

e) Nos alimentos congelados, o percentual de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso líquido do produto;

f) O rótulo dos produtos, deve conter as seguintes informações:

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

#### CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

##### 1. BOVINOS:

A carne bovina, de segunda magra deverá ter no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos (quando não solicitado como parte do produto), cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, quando não solicitado na descrição do item.

##### 2. AVES:

Entende-se por carne de aves, a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

### LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS

**DEFINIÇÃO:** o leite e seus derivados deverão ser fabricados dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação, comercializadas de acordo com a legislação sanitária vigente e devidamente inspecionados por um dos órgãos competentes abaixo:

- a) **Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa)** do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- b) **Serviço de inspeção federal (S.I.F.)** – Registram-se neste serviço, os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação.
- c) **Serviço de inspeção estadual (R.I.I.S.P.O.A.)** – estabelecimentos que comercializam produtos para outro município.
- d) **Serviço de inspeção municipal (S.I.M.)**– estabelecimentos que comercializam dentro do município.

- a) O leite e seus derivados, considerados próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes animais genuínas e sãs;
- b) Serem frescos, com aroma, cor e sabor próprios;
- c) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos;
- d) Estarem isentos de aroma e sabor estranhos;
- e) Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes;
- f) Deverão estar embalados na embalagem original do fabricante, adequadas e destinadas para tal finalidade, devidamente vedados (hermeticamente).
- g) Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura;
- h) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas no acondicionamento e na entrega:





Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



#### LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS

- Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

i) O rótulo dos produtos deve conter as seguintes informações:

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

#### CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

**DEFINIÇÃO:** entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

**1 - Especiarias:** são os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Devem ser designadas pelo(s) nome(s) comum(ns) da(s) espécie(s) vegetal(is) utilizada(s) ou expressões consagradas pelo uso, podendo ser seguida da forma de apresentação.

**2 - Temperos:** são os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Podem ser designados de "Tempero" seguido do ingrediente que caracteriza o produto, desde que não seja somente o nome comum da espécie(s) vegetal(ais) utilizada(s), ou por denominações consagradas pelo uso. A designação pode ser seguida de expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Podem ser designados por "Condimento preparado", seguido do ingrediente que caracteriza o produto.

- a) Ser de colheita recente;
- b) Ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Produtos frescos ou desidratados devem ser oriundos de plantas ou ervas aromáticas próprias para o consumo, procedentes de espécimes vegetais genuínos e são;
- d) Estar livre de enfermidades;
- e) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- f) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofo;
- g) A embalagem original do fabricante deverá conter externamente, quando exigido, informações que indiquem:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Procedência, lote;
  - 3) Data de fabricação e validade;
  - 4) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 5) Quantidade (peso);
  - 6) Informações nutricionais, quando houver;
  - 7) Ingredientes.
- h) 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

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:**

- a) O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá apresentar cheiro acre ou rançoso.



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



#### CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

Não poderá conter substâncias estranha à sua composição normal. Deve apresentar aspecto pó fino, cor alaranjada, cheiro próprio, sabor próprio conforme legislação específica.

#### OUTROS

**DEFINIÇÃO:** gêneros alimentícios industrializados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias químicas, físicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

- a) Não apresentar danos de ordem mecânica, física ou química;
- b) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofo;
- d) A embalagem original do fabricante deverá conter, quando exigido, externamente informações que indiquem:
  - 1) Denominação do produto;
  - 2) Registro sanitário do produto;
  - 3) Procedência, lote;
  - 4) Data de fabricação e validade;
  - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
  - 6) Quantidade (peso líquido);
  - 7) Informação nutricional;
  - 8) Lista de ingredientes;
  - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

#### CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

- a) Considera-se alimento enriquecido, todo o alimento ao qual foi adicionada substância/nutriente, com objetivo de reforçar seu valor nutritivo, seja repondo quantitativamente os nutrientes destruídos durante o processamento do alimento, seja suplementando-os com nutrientes em nível superior ao seu conteúdo normal.

**2.17.1.** As Agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde.

**2.17.2.** Todos os gêneros alimentícios devem ser produzidos/comercializados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

**2.17.3.** Para alimentos perecíveis, de acordo com a necessidade de cada produto, deverá ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega, conforme legislação vigente:

- CONGELADOS: - 18°C com tolerância até -12°C;
- RESFRIADOS: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- REFRIGERADOS: até 6°C com tolerância até 7°C.

**2.17.4.** Alimentos embalados deverão apresentar 75 % do seu prazo de validade no momento da entrega, bem como as frutas e legumes devem estar em grau médio de maturação, entre outros dados, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, e legislações afins.

### 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 irredutíveis.

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



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



**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.

**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 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 Eletrônico N.º 057/2020, seus anexos, 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 de até 50% (cinquenta por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho, conforme o Artigo 4º-I da Lei 13.979/20.**

**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.** Responsabilizar-se 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);

**4.9.1.** 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.

**4.10.** Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente contratação.

**4.11.** 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.

**4.12.** 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.

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



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



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 anotar 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.

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 da seguinte Dotação Orçamentária:

**10.01.08.244.0009.2048.3.3.90.30.07.00.00**

#### 7 – DO RECEBIMENTO DO OBJETO –

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

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

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

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

7.3. O produto recusado será considerado como não entregue.

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

7.5. A CONTRATADA terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada dos produtos recusados, após notificação do Gestor do Contrato.

#### 8 – DOS GESTORES DO CONTRATO –

8.1. Serão gestoras do presente contrato, a Senhoras **REJANE TEREZINHA POY** e **CLÁUDIA REGINA FERREIRA PIRES**, nos termos do art. 6º do Decreto Federal nº 2.271 de 07 de julho de 1997, assumindo responsabilidades pelos produtos 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.

#### 9 – 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.

9.1. 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;



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



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.

9.1.1. 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.

9.1.2. 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.

9.1.3. 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.

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

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

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

9.1.7. 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.

9.1.8. 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.

9.2. 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.

9.2.1. 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.

9.3. 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.

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

9.5. 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:

9.5.1. 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;

9.5.2. Apresentar documentação falsa;

9.5.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

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

9.5.5. Comportar-se de modo inidôneo;

9.5.6. Cometer fraude fiscal;

9.5.7. Fizer declaração falsa;

9.5.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

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



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS



#### **10 – DA VINCULAÇÃO A LICITAÇÃO –**

**10.1.** O presente instrumento foi lavrado em decorrência da Licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS nº 71/2020, 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 nº 10712/2020.

#### **11 – DA COBRANÇA JUDICIAL –**

**11.1.** 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.

#### **12 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL –**

**12.1.** 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.

**12.2.** A Lei Federal nº 8.666/93 e alterações regerá as hipóteses não previstas neste contrato.

#### **13– DA RESCISÃO –**

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

#### **14 – DO FORO –**

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

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 2020.

**CARLOS JOSE EMANUELE**  
Secretário Municipal de Administração

**CONTRATADA**  
CNPJ N.º-----

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

**REJANE TEREZINHA POY**  
Gestora Contratual

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