



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



**MINUTA N.º 21/2019**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º \_\_\_\_/2019**  
**PROCESSO N.º 2657/2019 – CHAMADA PÚBLICA N.º 01/2019**  
**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 4.421 de 04 de Janeiro de 2017, pelo seu Secretário Municipal de Administração, Senhor VALDIR FARINA, brasileiro, casado, advogado, e pela Secretária Municipal de Educação, Senhora VANIR CLARA BERNARDI BOMBARDELLI, brasileira, casada, professora aposentada, ambos residentes e domiciliados nesta cidade.

**CONTRATADA** - ....., Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob n.º ....., estabelecida na ....., n.º ....., na cidade de ....., representada neste ato por ....., inscrito no CPF sob n.º ....., e RG sob n.º ....., residente e domiciliado à ....., n.º ....., na 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 da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, com recursos PNAE.

**1.2. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS:**

Item	Qtd/Uni	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	250,0000 KG	AIPIM DESCASCADO CONGELADO (mandioca). Denominação botânica: Manihot esculenta Crantz, de colheita recente, descascado e congelado. Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) época de colheita; b) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada		



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



para mandioca fresca ou congelada. Peso líquido: kg

1 **DESCRIÇÃO:** Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** o aipim (mandioca) próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da polpa descascada; h) não poderá ser mandioca capaz de produzir ácido cianídrico que é impróprio para o consumo humano; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Cozimento, 2. aparência e 3. tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

2

4.500,0000 KG

TOMATE

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

**ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:**

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



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



2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O tomate próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando 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                    1.600,0000 KG    Batata doce

---

Denominação botânica: Ipomoea batatas (L.) Lam. Espécie vegetal: batata doce amarela, rosa ou branca. Peso líquido: kg

1    DESCRIÇÃO: A batata-doce (Ipomoea batatas (L.) Lam.) é uma planta rústica, de ampla adaptação, fácil cultivo, alta tolerância à seca e de baixo custo de produção. Suas raízes são tuberosas e variam de forma, tamanho e coloração, conforme a cultivar e o meio ambiente em que são produzidas. A maior parte das batatas doces comercializadas, apresenta casca (periderme) branca, rosa ou roxa e polpa branca ou creme, embora também sejam



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



comercializadas batatas com casca amarela ou roxa e polpa amarela, salmão ou roxa (como beterrabas). As variedades mais cultivadas no Brasil apresentam-se da seguinte forma: 1) Leucorhiza - Variedades que apresentam tubérculos brancos; 2) Porphyrorhiza - Variedades que apresentam tubérculos vermelhos e 3) Xantorhiza - Variedades que apresentam tubérculos amarelos. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata doce própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

4 7.500,0000 KG Banana Variedade Prata  
Denominação botânica: Musa paradisiaca L.  
Variedade Prata. Entrega da fruta em cachos firmes, sem frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionadas em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega não danificar a fruta durante o transporte. Peso Líquido: Kg.  
1 - DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao



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



consumo "in natura".

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

5	2.500,0000 KG	Caqui chocolate branco Denominação botânica: Diospyrus kaki. Espécie cultivar: Caqui Chocolate Branco. A fruta será solicitada para entrega entre o período de sazonalidade. Peso líquido: kg. 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o caqui próprio para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo
---	---------------	--



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



mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

6 5.000,0000 KG Laranja Variedade Valência

---

Denominação botânica: Citrus sinensis (L.) Osbec Variedades: Valência, Pêra, Bahia e Comum (caseira para suco). Entrega da fruta firme, sem frutas machucadas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega para não danificar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o



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



consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

7 1.500,0000 KG Beterraba

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

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Beterraba própria para o consumo, cuja principal parte comestível é uma raiz tuberosa constituída, internamente, por faixas circulares de tecidos condutores de alimentos alternadas com faixas de tecidos contendo alimento armazenado. Estas são relativamente largas e escuras ou mais coloridas; as de tecidos condutores são mais estreitas e mais claras. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a beterraba própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e



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



limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

8 1.800,0000 KG Cenoura

Denominação botânica: *Daucus carota* L.

Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. - 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO A cenoura é uma hortaliça de elevado valor nutritivo, as raízes devem ser firmes e com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 a 20 cm e 3 a 4 cm. Raízes maiores têm menor qualidade pois são mais fibrosas e menos saborosas. A cenoura própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA



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

ERECHIM  
**100** Anos  
*Aqui é nessa casa!*

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

9

4.500,0000 L

Leite Pasteurizado Integral

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos



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



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

- 10            7.300,0000 PC    Leite em pó Integral. Instantâneo.
- Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte).  
Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.
- ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:
- 1    DESCRIÇÃO: Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.
- 2    CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; b) considera-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: a seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem. Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e



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

ERECHIM  
**100** Anos  
*Aqui é nessa casa!*

microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve apresentar no mínimo 26%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

11                    5.000,0000 KG    Melancia

Denominação botânica: Citrus vulgaris.  
A fruta será solicitada para entrega entre o período de março e abril. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a melancia própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que



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



afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA  
COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

12                    1.200,0000 MÇ    Tempero Verde

Maço composto de Salsa (*Petroselinum crispum*) e Cebolinha (*Alium psifulosum*).  
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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



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



obedecer a legislação sanitária vigente.

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

13

2.700,0000 KG

Linguiça Tipo Toscana

produzida a partir de Regulamento Técnico de Qualidade para Linguiças Vigente.

Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. Peso Líquido: 01kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1

DESCRIÇÃO: Entende-se por Linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Linguiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. COMPOSIÇÃO: a)

Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal; b) Ingredientes Opcionais Gordura, Água, Proteína vegetal e/ou animal, Açúcares, Plasma, Aditivos intencionais, Aromas, especiarias e condimentos. c) Acondicionamento: Envoltórios naturais ou Envoltórios artificiais ou Embalagens



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



plásticas ou similares. d) Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limites estabelecido pelo Regulamento Vigente; e) HIGIENE: As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se estar de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados". f) Toda a carne usada na elaboração de Lingüiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA. g) Após ter sido inspecionado a carne para Lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. h) Critérios Macroscópicos/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza; i) Critérios Microbiológicos: O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

14

300,0000 KG Pimentao Verde  
Denominação botânica: Capsicum annum.  
Peso líquido: kg.

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



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

ERECHIM  
**100** Anos  
*Aqui é nessa casa!*

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

15

3.580,0000 UN Alfaca

Denominação botânica: Lactuca sativa.  
Variedades: Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.  
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:  
1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.  
2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades



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



e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

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

16	190,0000 KG	Alho graúdo branco
		Denominação botânica: <i>Allium sativum</i> L.. Bulbo intacto. O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01kg.
		1 - DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.
		2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o alho próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades e mofo; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar sujo de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não conter corpos



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



estranhos aderentes à superfície externa  
g) não apresentar rachaduras ou cortes  
anormais; h) Características  
Organolépticas, Físico-Químicas,  
Microbiológicas e Microscópicas deverão  
estar de acordo com a legislação sanitária  
vigente.

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

17 1.600,0000 UN Couve-Flor

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

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

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: A couve-flor é  
uma hortaliça do tipo inflorescência que  
pertence à espécie Brassica oleracea,  
assim como o repolho, os brócolos, o  
romanesco, etc, cuja textura delicada e  
tenra exige cuidado e atenção na sua  
preparação. Pertence ao grupo Botrytis.  
As couves-flor próprias para o consumo  
deverão ser procedentes de espécimes  
vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as  
seguintes condições: a) ser frescas,  
colhidas e abrigadas de raios solares; b)  
apresentar grau de evolução completo do  
tamanho, aroma e cor próprias da espécie e  
variedade; c) estar livre de enfermidades  
e insetos; d) não estar danificadas por  
qualquer lesão de origem física ou  
mecânica que afete a sua aparência; e)  
estar livre de folhas externas sujas de  
terra e da maior parte possível de terra  
aderente; f) estar isenta de umidade  
externa anormal, odor e sabor estranhos e  
mofo, g) estar livre de resíduos  
fertilizantes; h) características



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

ERECHIM  
**100** Anos  
*Aqui é nessa casa!*

Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.  
3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

18            1.500,0000 KG Moranga (abóbora)

Denominação botânica: Cucúrbita pepo L. var. styriaca Greb . Variedade: abóbora japonesa ou Kabotiá (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura).  
Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "beringela", "chuchu", "abobrinha". 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Existem vários formatos, tamanhos e cores de frutos de abóbora, todos com a casca bem grossa e dura. As abóboras mais facilmente encontradas são a abóbora seca (frutos grandes de até 15kg), o tipo Baianinha (frutos pequenos de pescoço e casca rajada) e a abóbora japonesa ou Kabotiá (fruto com gomos, como a moranga, mas de casca verde-escura). A moranga (abóbora) própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas,



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

ERECHIM  
**100** Anos  
*Aqui é nessa casa!*

Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3  
AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Os frutos devem apresentar-se com a casca sem brilho. Casca com brilho indica que estes foram colhidos muito novos, não amadurecerão totalmente e são de menor qualidade quando comparados aos frutos totalmente maduros. Prefira frutos sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão. Manuseio dos frutos com cuidado. Apesar de parecerem resistentes ao manuseio, os frutos apodrecem mais rapidamente a partir dos pontos onde foram machucados, mesmo que não sejam aparentes. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

19

1.600,0000 UN

Brócolis

Denominação botânica: Brassica oleracea. Deverá ser entregue fresco, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor. Nota fiscal deverá ser em unidade.

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

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O brócolis é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie Brassica oleracea, assim como o repolho, a couve-flor, o romanesco, etc, cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytis. Hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e



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

ERECHIM  
**100** Anos  
*Aqui é nessa casa!*

variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

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

20                    6.400,0000 UN    Cuca caseira fatiada

Embalagem: deve acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação, ao transporte e rotulado. Peso Líquido 500g.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

2    AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:

Características: a) a cuca caseira deve ser fabricada com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitada a cuca queimada ou mal cozida; c) ser composto por farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar,



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



sal, fermento em pó químico, gordura animal, leite de vaca. Farofa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina ou manteiga ou nata, açúcar e canela em pó; d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: A cuca deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

21	3.400,0000 UN	Suco de uva	
		Suco da fruta extraído de grãos de uva sãos com Denominação botânica: <i>Vitis vinífera L.</i> , sem a adição de açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: garrafão de vidro com capacidade para 1,5 Lt, . 1	
		DESCRIÇÃO: suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva ( <i>Vitis ssp</i> ), através de processo tecnológico adequado.	
		2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de uva próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: vinho ou rosado; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) açúcares totais naturais da uva em 20g/100g no máximo; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas,	



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



Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente

f) o suco de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de uva; g) produção pode ser artesanal, desde que em vinhedo próprios e com adubação a base de pó de rocha.

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

22

100,0000 KG ABOBRINHA ITALIANA

Denominação botânica: Cucurbita pepo.

Também pode ser denominada de Menina-brasileira (Cucurbita moschata).

Pelo Líquido: kg

1- DESCRIÇÃO: Hortaliza é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. 2- CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: a abobrinha italiana ou menina-brasileira própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas,



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



Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

23            1.500,0000 KG    Carne bovina de segunda sem osso (paleta sem músculo, acém) picada em cubos de 3 x 3 cm. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso) e informação nutricional; e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. O produto deverá ser rotulado conforme Legislação Vigente. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 02 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes.

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.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o preparo do corte carne bovina também poderá ser Pá que é corte constituído de massas musculares e bases ósseas correspondente obtido da paleta por separação do músculo dianteiro. Deverá ser resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas da raspa de



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



ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações: 1. O SIF; 2. procedência e lote; 3. data de fabricação e validade; 4. nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor e, 5. quantidade (peso) além da informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, informar a) análise físico-química, microbiológica e microscópicas por conta do fornecedor. Será realizada visita técnica sempre que necessário para avaliação das condições de armazenamento, manipulação conservação da carne.

24	350,0000 KG	Carne bovina de segunda magra sem osso, corte: músculo. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos seguido de imediato resfriamento e congelada.	_____
----	-------------	---	-------



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



2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:  
carne bovina, corte músculo, resfriada,  
com temperatura de +4°C, com no máximo 15%  
de gordura e isenta de tecidos inferiores  
como: ossos, cartilagens, gordura parcial,  
aponevroses, tendões, coágulos e nódulos  
linfáticos. Não será permitida a obtenção  
do produto a partir de carnes oriundas de  
gado não inspecionado. A carne deve: a)  
apresentar aspectos próprios, não  
amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e  
sabor próprio sem machas esverdeadas; b)  
estar livre de parasitas, sujidades e  
qualquer substância contaminantes que  
possa alterá-la ou encobrir qualquer  
alteração; c) estar de acordo com a  
legislação sanitária e Ministério da  
Agricultura, contendo na embalagem o  
rótulo com as seguintes informações: 1. O  
SIF; 2. procedência e lote; 3. data de  
fabricação e validade; 4. nome, endereço,  
telefone, CNPJ do fornecedor e, 5.  
quantidade (peso) além da informação  
nutricional. d) Características  
Organolépticas, Físico-Químicas,  
Microbiológicas e Microscópicas deverão a  
legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando  
solicitado pelo responsável técnico ou  
gestor, informar a) análise  
físico-química, microbiológica e  
microscópicas por conta do fornecedor.  
Será realizada visita técnica sempre que  
necessário para avaliação das condições de  
armazenamento, manipulação e conservação  
da carne.

25 3.500,0000 KG Maça

Denominação botânica: Malus domestica  
Borkh. Espécie cultivares: Fuji. Peso  
líquido: kg.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a maçã própria  
para o consumo deve ser procedente de  
espécimes vegetais genuínos e sãos, e  
satisfazerem as seguintes condições: a)



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



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

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

26	3.000,0000 L	Iogurte de frutas
		Entende-se por iogurte de frutas os leites fermentados adicionados ou não de substâncias obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite ou leite reconstituído, adicionada ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microorganismos específicos e adicionado de produtos não lácteos como: Frutas em pedaços, polpa, suco e outros preparados à base de frutas. Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais. Açúcares e/ou glicídeos (exceto poliálcoois). Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes opcionais não lácteos, só ou combinados (exceto os amidos ou amidos modificados)



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



deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final..

Peso Líquido: 01 litro. Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico e resistente a manipulação e rotulado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: entende-se por Iogurte cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp.

*Bulgaricus*, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. 2

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO

TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO IOGURTE. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:

Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química,

microbiológica e microscópica.

27	1.500,0000 UN	Esfiha aberta assada com recheio de pizza ESFIHA ABERTA ASSADA COM RECHEIO TIPO PIZZA. Embalagem: deve ser acondicionada em caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g a unidade. 1 DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:
----	---------------	--



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

ERECHIM  
**100** Anos  
*Aqui é nessa casa!*

Esfiha assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, recheada. A esfiha assada com recheio de queijo, apresuntado, cebola, tomate sem semente e sem pele e orégano próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos;. i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

28	2.500,0000 UN	Esfiha aberta assada com recheio de frango	_____
		ESFIHA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO. Embalagem: deve ser acondicionada em caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g a unidade. 1 DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza.	
		2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Esfiha assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento,	



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

ERECHIM  
**100** Anos  
*Aqui é nessa casa!*

sal, recheada. A esfiha assada com recheio de frango próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos;. i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

29

1.800,0000 PC

Pão de cachorro quente

Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem com 10 unidades de 50g cada, acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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



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



francês.

**3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:**

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

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

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

**2.1.** Inicialmente, devem ser observadas as seguintes condições:

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

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

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

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



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



2.2. A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios da alimentação escolar para o exercício 2019, elaborados pelas nutricionistas cadastradas junto ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pelo do município de Erechim/RS.

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

2.4. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA). No ANEXO VII do Edital encontra-se a legislação de alimentos e no ANEXO VIII do Edital encontra-se a legislação consultada para a compra.

### 3 – DAS ENTREGAS E DA VIGÊNCIA DO CONTRATO -

3.1. As entregas dos produtos deverão ser efetuadas de forma parcelada nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino e Entidades vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, sendo que a Secretaria Municipal de Educação, segundo suas necessidades, e de acordo com a capacidade de armazenamento, fará solicitação das mesmas, que deverão ser entregues no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas da data de entrega especificada na guia de entrega.

3.1.1. As quantidades são estimadas e a Secretaria de Educação não se obriga a adquirir suas totalidades, o fazendo de acordo com o desenvolvimento das atividades, observando o que dispõe o Parágrafo 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

3.2. A vigência do contrato será por um período de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado, caso haja necessidade.

3.3. Mensalmente, as informações referentes a todo o processo de aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar serão publicadas em órgão de divulgação oficial ou quadro de avisos de amplo acesso público, pela Secretaria Municipal de Educação.

### 4 – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO -

4.1. Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, sendo solicitados em parte conforme a necessidade do Município e deverão ser entregues pela CONTRATADA diretamente nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino e Entidades vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, descritas conforme relação de endereços constante no Anexo VI, parte integrante do Edital da Chamada Pública 01/2019.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma **abaixo**:

PRODUTO	QUANTIDADE	PERIODICIDADE
ABOBRINHA	100 kg	Semanal, na safra
AIPIM DESCASCADO E CONGELADO	250 kg	Semanal
ALFACE	3.580 unidades	Semanal
ALHO	190 kg	Mensal
BANANA PRATA	7.500 kg	Semanal
BATATA DOCE	1.600 kg	Semanal
BETERRABA	1.500 kg	Semanal
BRÓCOLIS	1.600 unidades	Semanal, na safra
CAQUI	2.500 kg	Semanal, na safra



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

ERECHIM  
**100** Anos  
*Aqui é nessa casa!*

CARNE BOVINA DE SEGUNDA SEM OSSO – EM CUBOS	1.500 kg	Semanal
CARNE BOVINA DE SEGUNDA SEM OSSO – CORTE MÚSCULO	350 kg	Semanal
CENOURA	1.800 kg	Semanal
COUVE FLOR	1.600 unidades	Semanal, na safra
CUCA CASEIRA	6.400 unidades	Semanal
ESFIHA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO	2.500 unidades 50 g	Semanal
ESFIHA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE PIZZA	1.500 unidades 50 g	Semanal
IOGURTE DE FRUTAS	3.000 litros	Semanal
LARANJA Variedade Valência	5.000 kg	Semanal, na safra
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	7.300 kg	Semanal
LEITE PASTEURIZADO	4.500 litros	Semanal
LINGUIÇA	2.700 kg	Semanal
MAÇÃ FUJI	3.500 kg	Semanal
MELANCIA	5.000 kg	Semanal, na safra
MORANGA CABOTIÁ	1.500 kg	Semanal
PÃO DE CACHORRO QUENTE	1.800 pct c/10 unid 50g	Semanal
PIMENTÃO VERDE	300 kg	Semanal
SUCO DE UVA	3.400 frascos	Semanal
TEMPERO VERDE	1.200 maços	Semanal
TOMATE	4.500 kg	Semanal

**OBS: RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DOS LOCAIS DE ENTREGA: ANEXO VI DO EDITAL**

**4.1.1.** As embalagens dos seguintes produtos, deverão ser recolhidas semanalmente pelo fornecedor no local de entrega: **SUCO DE UVA: caixas e frascos de vidro vazios.**

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

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

**4.4.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela CONTRATADA somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Educação, através da Divisão de Alimentação Escolar, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: composição, registros, validade, embalagem, higiene no acondicionamento dos alimentos e sua disposição adequada no carro de transporte fechado.

**4.5.** A escola ou entidade se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da CONTRATADA, para conferência dos mesmos.



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



- 4.6.** As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídos sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo de 24 (vinte e quatro) a 48 (quarenta e oito) horas. Os produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.
- 4.7.** A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela CONTRATADA, bem como obedecer a solicitação através da Guia de Entrega e Recebimento de mercadorias expedida pela Divisão de Alimentação Escolar.
- 4.8.** Se, os servidores responsáveis pela Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a CONTRATADA será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.
- 4.9.** Os gêneros alimentícios deverão ser transportadas em veículo fechado, sendo que os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração. A distribuição será de plena responsabilidade da CONTRATADA que deverá ter veículo autorizado para esta finalidade ou alocado, desde que a documentação seja apresentada no envelope nº 1. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação da Chamada Pública, este deverá ser comunicado aos gestores e apresentado o alvará de transporte refrigerado.
- 4.10.** Durante a distribuição das mercadorias poderá ocorrer fiscalização por parte da VISA – Erechim ao carro de transporte, caixas utilizadas para transporte bem como aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.
- 4.11.** Caberá à CONTRATADA o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo a mesma possuir pessoal disponível e uniformizado, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.
- 4.12.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, nas datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento, nos horários das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, mediante duas Guias de Recebimento e Entrega ambas assinadas legivelmente: a) pelo entregador; b) pelo servidor responsável pelo recebimento na escola e/ou entidade e, c) carimbado e assinado por responsável designado pela escola, sendo que uma via da Guia de Recebimento e Entrega ficará no local e a outra anexada à Planilha de Resumo do período de entrega. No decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário escolar e a CONTRATADA deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.
- 4.13.** Os gêneros alimentícios/lanches destinados à modalidade EJA – Educação de Jovens e Adultos serão entregues de segunda-feira a sexta-feira nos horários das 08h00min às 09h00min, e das 18h30min às 19h30min, conforme relação, mediante duas Guias de Entrega e Recebimento de igual teor, assinadas legivelmente e carimbadas pelo responsável pelo recebimento, sendo que uma via da solicitação ficará no local da entrega e a outra anexada à Planilha de Resumo do período de entrega. Importante lembrar que, no decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nos dias das entregas em virtude do calendário escolar.
- 4.14.** Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores da Divisão de Alimentação Escolar, mercadorias junto à CONTRATADA, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico para verificação da disponibilidade do produto e envio de e-mail de solicitação. O(s) produto(s) será(o) retirado(s) com Guias de Entrega e Recebimento autorizadas e assinadas pelos gestores do contrato, por servidor da Secretaria Municipal da Educação, para a entrega na escola ou entidade.
- 4.15.** Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, prazo de validade, entre outros dados (conforme Lei Federal nº8.078/90).
- 4.16.** A CONTRATADA deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e, que forem entregues de acordo com o estabelecido no item anterior.



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



**4.17.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas neste edital e aprovadas em Parecer Técnico.

**4.18.** Não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição do Edital no que se refere a: composição, registro e embalagem e aprovados em Parecer Técnico.

**4.19.** Deverá constar em cada nota fiscal a quantidade de volumes (caixas, embalagens, pacotes, unidades) que serão entregues.

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

## **5 – DO PREÇO E DO PAGAMENTO -**

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

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

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

**5.4.** As Guias de Entrega e Recebimento de solicitação assinadas e carimbadas, bem como, a Planilha de resumo, deverão ser entregues e conferidas com as gestoras fiscais semanalmente. Após, entregarão para gestora administrativa para ser solicitada a emissão da nota fiscal e acerto de saldos. Em caso de atraso no envio das notas fiscais e das guias de solicitação assinadas e carimbadas por parte da CONTRATADA, esta não poderá solicitar urgência no pagamento ao CONTRATANTE, uma vez que a conferência deve ser semanal. As notas fiscais somente serão enviadas para pagamento após a conferência, por parte dos gestores, do total das quantidades contidas no atesto de recebimento das Guias de Entrega e Recebimento pelas escolas.

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

**5.6.** A(s) Guia(s) de Entrega e Recebimento assinada(s) que retornar(em) para o CONTRATANTE, deverá(ão) estar em condições conforme foram entregues, devendo a CONTRATADA orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas por se tratar de um documento de controle fiscal.

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

**5.8.** O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data do aceite dos gestores do contrato no verso da nota fiscal, desde que assinado o instrumento contratual. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual e não entrega de documentação solicitada pelos gestores mensalmente com as notas fiscais.

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



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



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

## **6- EMPENHO DA DESPESA -**

**6.1.** No ano de 2019, as despesas correrão à conta da seguinte Dotação Orçamentária, constante do Orçamento Anual e, se o contrato abranger outros exercícios, a cada ano será expedida nova Nota de Empenho, com as quantidades e valores referentes àquele exercício, que será empenhada na Dotação Orçamentária correspondente:

11.01.12.306.0010.2061.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2062.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2063.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2064.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2066.3.3.90.30.07.00.00

## **7 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA -**

**7.1.** Os fornecedores que aderirem ao processo da Chamada Pública declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, à pena de suspensão temporária de participação em Chamada Pública e Licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses ou 02 (dois) anos.

**7.2.** A CONTRATADA se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no **Projeto de Venda, ANEXO XII** do edital da Chamada Pública n.º 01/2019, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente para alimentos (ANEXO VII do Edital), as especificações técnicas e Parecer Técnico, elaborados pela Equipe Técnica da Divisão de Alimentação Escolar.

**7.3.** A CONTRATADA se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública, durante a vigência do contrato.

**7.4.** A CONTRATADA se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nas escolas municipais e entidades conforme o item 4 e seus subitens.

**7.5.** Será de responsabilidade exclusiva do Grupo Formal o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.

**7.6.** Deverá a CONTRATADA ainda:

- a)** entregar o objeto contratado conforme especificações do Edital, Anexos, contrato e em consonância com a proposta de preços;
- b)** manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública;
- c)** providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;
- d)** arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;
- e)** aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;
- f)** arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da CONTRATADA.



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



## **8 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS -**

A aplicação de penalidades à CONTRATADA reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal n.º 8.666/93 e conforme o Decreto Municipal n.º 3.198/07.

**8.1.** Caso a CONTRATADA se recuse a fornecer o objeto contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

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

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

**8.1.2.** Vencido(s) o(s) prazo(s), o CONTRATANTE oficiará à CONTRATADA comunicando-a da data limite.

**8.1.3.** A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 8.1.

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

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

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

**8.1.7.** No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado a sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

**8.1.8.** Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada 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.

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

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

**8.3.** A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 8.1.

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

## **9 – DOS GESTORES DO CONTRATO -**

**9.1.** Serão gestoras do presente contrato, a Senhora **MARY GEISA MASSARO**, como Gestora Administrativa e Fiscal e **FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI**, como Gestora Técnica, nos termos do art. 6º do Decreto Federal nº 2.271 de 07 de julho de 1997, que serão responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da sua execução, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos no contrato.



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



#### **10– DA COBRANÇA JUDICIAL -**

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

#### **11 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL -**

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

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

**11.3.** Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

#### **12– DA RESCISÃO -**

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

#### **13 – DA VINCULAÇÃO A LICITAÇÃO:**

**13.1.** O presente instrumento foi lavrado em decorrência da Licitação na modalidade Chamada Pública n.º 01/2019, ao qual vincula-se, bem como, aos termos da proposta de preços da CONTRATADA, que faz parte integrante desta avença como se transcrito fosse e respectivos anexos do Processo Administrativo n.º 2657/2019.

#### **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 2019

**VALDIR FARINA**  
Secretário Municipal de Administração

**CONTRATADA**  
CNPJ N° \_\_\_\_\_

**VANIR CLARA BERNARDI BOMBARDELLI**  
Secretária Municipal de Educação

**MARY GEISA MASSARO**  
Gestora Administrativa e Fiscal



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



**FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI**  
**Gestora Técnica**

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