



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



MINUTA 43/2019

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º ___/2019
PROCESSO N.º 4032/2019 – PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 28/2019
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
– 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 VALDIR FARINA, brasileiro, casado, advogado, e pela Secretária Municipal de Assistência Social, Senhora LINIR ANTÔNIA CHIARELLO ZANELLA, brasileira, casada, servidora pública, ambos residentes e domiciliados nesta cidade.

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

O presente Contrato obedece as seguintes cláusulas e condições:

1 – DO OBJETO:

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, através de Sistema de Registro de Preços (SRP) para a Secretaria Municipal de Assistência Social com recursos próprio e IGDBF.

1.2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Item Qtd/Uni Preço Unitário Preço Total
Especificação

1 50,0000 KG _____ _____

ABOBRINHA ITALIANA - Denominação botânica: Cucurbita pepo. Também pode ser denominada de Menina-brasileira (Curubita 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, 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 10,0000 UN _____ _____



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

Adoçante líquido, embalagem 200 ml

3 100,0000 SH

Alimento Achocolatado em pó instantâneo - Rico em vitaminas, ferro e fonte de cálcio Embalagem sachê de 800g. 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:** achocolatado em pó é um alimento em pó a base cacau e/ou chocolate em pó e/ou cacau em pó além de produtos que forneçam energia proveniente de carboidratos e gorduras. Podendo ou não ser acrescido de vitaminas. Para ser instantâneo deve ser acrescido de estabilizante, como por exemplo, a lecitina de soja.

2- **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O produto deverá: a) ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos de animais, cascas de segmentação de cacau e outros detritos vegetais; b) apresentar os seguintes aspectos: ser constituído somente de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce próprio; c) serão avaliados produtos com as seguintes características: **COMPOSIÇÃO:** deverá conter açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Poderá conter gluten, traços de leite **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** deverá conter cerca de 17 g de carboidratos; 07 g de proteínas; zero de gorduras totais, saturadas e trans; 1,1 g de fibra alimentar; 16 mg de sódio; 150 mg de cálcio; 2,1 g de ferro; 33g de magnésio; 0,36 mg de vitamina B1; 0,39 mg de vitamina B2; 4,8 mg de niacina; 0,39 mg de vitamina B6; 0,72 µg de vitamina B12; 1,5 mg de ácido pantotênico e 9,0 µg de biotina. d) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

4 200,0000 PC

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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

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

5 2,0000 CX

Água mineral natural sem gás 500 ml (12 un). - Embalagem primária: deverá ser acondicionado em garrafa de plástico transparente, atóxica, resistente à manipulação e transporte, não violada. Conteúdo: 500 mL. Embalagem secundária: caixa atóxica, resistente à manipulação e transporte, com 12 un. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1- **DEFINIÇÃO:** Água Mineral Natural é a água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Devem atender às características microbiológicas estabelecidas em Regulamento Técnico específico. Não devem conter concentrações acima dos limites máximos permitidos das substâncias químicas que representam risco à saúde, de acordo com a legislação sanitária vigente. As etapas a serem submetidas a Água Mineral Natural não devem produzir, desenvolver e ou agregar substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor e ou alterem a composição original, devendo ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

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 30,0000 KG

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

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o aipim (mandioca) próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e 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.

7 300,0000 UN

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



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



legislação sanitária vigente.

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

8 10,0000 KG _____

Alho grão branco - Denominação botânica: *Allium sativum* L.. Bulbo intacto. 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). 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 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.

9 75,0000 PC _____

Amendoim - Denominação botânica: *Arachis hypogaea* L. Espécie vegetal: Amendoim rasteiro. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente a manipulação e ao transporte, com rótulo com informação nutricional, procedência, data de envasamento e validade. Validade mínima de 06 (seis meses) a contar da data de entrega na escola requisitante. Peso líquido: 500g. Deverá ser entregue sem a casca da fava. O produto será solicitado nos meses de junho e julho.

1 **DESCRIÇÃO:** Oleaginosas são plantas vegetais que possuem óleos e gorduras que podem ser extraídos através de processos adequados. 2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O amendoim próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e são, 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.

10 10,0000 PC _____

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

1 - **DESCRIÇÃO:** amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.), fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos.



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



2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Deverá: a) sob forma de pó, produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos; b) ser amido 100% puro extraído de milho ideal para ser utilizado para a cocção (como engrossante em diversas aplicações da culinária); c) conter cerca de 70 a 75 Kcal por porção de 20g e cerca de 17g de carboidratos e não conter quantidades significativas de: proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio; d) Ter a seguinte composição: amido de milho (*Zea mays*, L.); e) não conter glúten além da ausência de sujidades, parasita e larva; f) apresentar características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar o produto, no qual serão avaliados: 1. Qualidade do gel, 2. Aparência e 3. Temperatura de gelatinização. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

11 200,0000 KG

Apresentado fatiado, kg - Embalagem de 500 gramas com a quantia de 25 fatias de 20g cada. O produto deverá ser embalado À VÁCUO com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso) e informação nutricional., e) informações nutricionais de acordo com Norma Técnica vigente. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantia de 25 fatias de 20g cada. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g. 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Apresentado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Classificação: trata-se de um produto cozido; b) Ingredientes Obrigatórios: carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura; c) Ingredientes Opcionais: proteínas de origem animal e/ou vegetal; açúcares, maltodextrina; Condimentos, aromas e especiarias. Aditivos intencionais Nota: Será permitida a adição de 2,5 % (máx.) de proteínas não cárnicas na forma agregada; d) os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos no Regulamento Técnico vigente; e) o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência e laudo técnico do fabricante por conta do fornecedor; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica de acordo com a Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - Secretaria de Defesa Agropecuária, Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

12 40,0000 PC

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

1 - DESCRIÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex: "arroz extra longo", "arroz inflado". Denomina-se arroz parboilizado o arroz que sofreu processo de parboilização.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Produto: Arroz. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo Fino. Tipo: T1. Teor de umidade máximo de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos; b) embalagem deverá conter externamente rótulo que indiquem: os dados de identificação e procedência; informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, informação nutricional. c)



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

ser de colheita recente; d) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; e) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; f) estar livre de enfermidades; g) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; h) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; i) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; j) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência e aparência e 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

13 20,0000 PC

Aveia em flocos 200g - embalagem: sachê plástico de alta densidade atóxico embalados em cartuchos de papel cartão não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.

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

2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** Os derivados de cereais devem: a) ser preparados com matérias primas são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não podem ter mais de 15% de umidade. b) embalagem deverá conter externamente rótulo que indiquem: os dados de identificação e procedência; informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; c) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

14 650,0000 KG

Banana Variedade Caturra - Denominação botânica: Musa paradisiaca L. Variedade Caturra. Entrega da fruta em cachos firmes, sem frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas ou de papelão limpas. Não acondicionar em sacolas para a entrega para não danificar a fruta durante o transporte. Peso líquido: kg.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nossa casa!

físico-química, microbiológica e microscópica.

15 300,0000 KG _____

Banana Variedade Prata - Denominação botânica: Musa paradisíaca 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 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.

16 5,0000 UN _____

Banha, embalagem de 1Kg

17 110,0000 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 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.

18 200,0000 KG _____

Batata Inglesa - Denominação botânica: Solanum tuberosum L.

Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Batata inglesa é um tubérculo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata inglesa própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as



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



seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; i) Classificação: Extra (quando constituída por raízes, tubérculos e rizomas de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes).

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

19 700,0000 UN

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

20 400,0000 UN

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

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

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



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nossa casa!

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.

21 250,0000 KG

Bergamota variedades montenigra e ponkan - Denominação botânica: Citrus Nobili. Espécie cultivares: Ponkan, Montenegrina e Morgota. A fruta será solicitada para entrega entre o período das safras das variedades, de maio a outubro. Peso líquido 1kg. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a Bergamota ou Tangerina própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; b) apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; c) ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor; d) a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; e) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

22 50,0000 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 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.

23 200,0000 PC

Biscoito Craker Gergelim - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

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



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



com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS** **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** de acordo com a legislação sanitária vigente; d) **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: **COMPOSIÇÃO:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, gergelim, açúcar invertido, sal, extrato de malte, fermento químico bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e melhorador de farinha (protease, metabissulfito de sódio). Contém glúten. Pode conter traços de leite. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer 127 kcal por porção de 30 gramas; 20g de carboidratos; 3,7g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g gorduras saturadas; 0,6g gorduras trans; 1,3g de fibra alimentar: 1,3g e 360mg de sódio.

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

24 100,0000 PC

BISCOITO INTEGRAL - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. **2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:** aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS** **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** de acordo com a legislação sanitária vigente; d) **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: **COMPOSIÇÃO:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), farelo de trigo, gordura vegetal hidrogenada interinsterificada, açúcar invertido, sal, extrato de malte, fermento químico bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja e melhorador de farinha (protease, metabissulfito de sódio). Contém glúten. Pode conter traços de leite. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer 122 kcal por porção de 30 gramas; 20g de carboidratos; 2,4g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g gorduras saturadas; 0,8g gorduras trans; 2,6 g de fibra alimentar: 1,3g e 348mg de sódio. **3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

25 200,0000 PC

Biscoito Doce Sabor Leite - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA.

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



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nossa casa!

sanitária vigente; d) **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características: **COMPOSIÇÃO:** deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hydrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fosfato tricálcico, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten;. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer 130 kcal por porção de 30 gramas; 22g de carboidratos; 2,5g de proteínas; 3,7g de gorduras totais; 0,8g de gorduras saturadas; 1,0g de gorduras trans; 1,0 g de fibra alimentar; 108mg de sódio e 49 mg de cálcio.

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

26 100,0000 UN

Bolacha doce tipo maria / pacote de 400 g. - Embalagem: pacote contendo no seu interior três feixes de bolachas embaladas em invólucro de celofane transparente, atóxico, não violado. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: biscoitos ou bolachas doces - produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos;

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

b) **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:** aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

de acordo com a legislação sanitária vigente; d) **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS**

Ausência de sujidade, parasitos e

larvas. e) serão avaliados produtos com as seguintes características:

COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, amido de milho e/ou féculas de arroz ou mandioca, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e enzima protease. contém glúten. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** fornecer cerca de 135 kcal por porção de 30 gramas; 22g de carboidratos; 2,6g de proteínas; 3,9g de gorduras totais; 0,8g de gorduras saturadas; 1 g de gorduras trans; 0,6 g de fibra alimentar; 114mg de sódio.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato:

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

27 170,0000 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



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

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 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.

28 200,0000 UN

Café torrado e moído embalagem fechada a vácuo de 500 g. - Embalagem: à vácuo, deverá ser acondicionado em saco plástico, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido: 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade. No rótulo deve conter o selo a ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e informação nutricional. DEFINIÇÃO: café torrado é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca). Pode ser adicionado de aroma. o produto deve ser designado de "Café Torrado em Grão". Café Torrado Moído: é o Café Torrado em Grão submetido a processo de moagem adequado.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso, ou grãos inteiros torrados. O produto pode apresentar resquícios do espermoderma (película invaginada intrínseca) Cor: castanho-claro ao castanho escuro. Odor: característico. Sabor: característico. Características Físicas e Químicas: Umidade, em g/100g: Máximo 5,0%. Resíduo Mineral Fixo, em g/100g: máximo 5,0%. Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g: máximo 1,0%. Cafeína, em g/100g: mínimo 0,7% Cafeína para o produto descafeinado, em g/100g: máximo 0,1%. Extrato Aquoso, em g/100g: mínimo 25,0%. Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g: mínimo 20,0%. Extrato Etéreo, em g/100g: mínimo 8,0%. Características físicas e químicas microbiológicas e microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.

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 30,0000 UN

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

1 DESCRIÇÃO: Canela em pó é obtida a partir da moagem da casca da Cinnamomum cassia (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

parênquima cortical externo. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca". 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimens vegetais genuínos, são e limpos. A canela não deve estar esgotada. Características: a) **ORGANOLÉTICAS** aspecto da casca em forma de semitubo; Coloração pardo-amarelada escuro, ou marrom claro; cheiro aromático, característico.; sabor: característico, b) **FÍSICAS E QUÍMICAS** deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

30 30,0000 UN

Canela em rama, 10-15g - Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente à manipulação e ao transporte, não violada. Peso Líquido: 10 -15 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.

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

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

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

31 100,0000 KG

Caqui - Denominação botânica: *Diospyros caki*. Espécie cultivar: Caqui Chocolate. A fruta será solicitada para entrega entre o período de abril e maio. 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 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.

32 150,0000 KG

Carne bovina moída de segunda congelada - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01 e 02 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes. O produto deverá ser entregue congelado na escola com temperatura mínima de -18°C, obedecendo sempre a rotulagem.



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nossa casa!

1- **DESCRIÇÃO:** Entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos seguido de imediato resfriamento e congelada em ambiente destinado para esta finalidade.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** carne bovina moída tipo acém, ou paleta ou agulha sem osso, congelada da, com temperatura mínima de -18°C,, com no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada A carne deve: a) apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas; b) estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; c) estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o rótulo com as seguintes informações:1. Descrição do produto; 2. Registro no SIM, CISPOA ou SIF; 3. Procedência e lote; 4. Data de fabricação e validade; 5.Nome, endereço, telefone, CNPJ e/ou Inscrição Estadual do fornecedor e, 6. Quantidade (peso) e, 7. Informação nutricional. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a legislação sanitária vigente.

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

33 150,0000 KG

CARNE DE FRANGO CORTE PEITO - SEM PELE E SEM OSSO (SASSAMI). Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05Kg. A nota fiscal deverá estar especificada em Kg e não em pacotes.

1- **DESCRIÇÃO:** Carne de frango tipo peito sem pele e sem osso congelado, manipulado em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

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

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

34 50,0000 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). 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. Pesoc Líquido: 01 kg. 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:** Entende-se por músculo do dianteiro o corte constituído das massas musculares que



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

envolve o rádio e ulna, compreendida entre o coração da paleta e o carpo.

2 - CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: carne bovina, corte músculo do dianteiro, resfriada, com temperatura de +4°C, com no máximo 15% de gordura e isenta de ossos, 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.

35 250,0000 KG

Carne Bovina de Segunda Sobre Paleta - SEM OSSO, RESFRIADA.

CARNE BOVINA DE SEGUNDA SOBRE PALETA SEM OSSO RESFRIADA. 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), devidamente rotulada. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 02 ou 05 kg. A nota fiscal deverá 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 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.

36 50,0000 KG

Carne sobrepaleta suína - Corte: peça inteira para preparo em forno ou panela. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido kg. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de 01 e 02 kg. A nota fiscal deverá especificada em kg e não em pacotes. O produto deverá ser entregue congelado na escola com temperatura entre -12°C e -18° obedecendo sempre a rotulagem. 1 DESCRIÇÃO: Carne suína. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente a família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus). 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características: a) corte: sobrepaleta suína desossado; b) cor uniforme, entre rosada e



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca; c) Não serão aceitas: 1. carne DFD (carne com pH24 superior a 6,2); 2. carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne suína com cisticercos; d) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10-15°C) e) 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.

37 400,0000 KG _____

Cebola Graúda Branca - Denominação botânica: *Allium cepa* L.. Bulbo intacto. Peso líquido: Kg.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Legume de bulbo é a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizadas como alimentos.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a cebola própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem colhidas ao atingirem grau normal de evolução do tamanho apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprio da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades e mofo; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não

tar suja de terra e ter o bulbo com a casca intacta; e) estar isenta de umidade extra e anormal, odormofo e sabor estranhos; f) não conter corpos 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.

38 150,0000 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 COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

39 50,0000 CX _____

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

"Thea" (Thea sinensis e outras). Camomila - é o capítulo floral *Matricaria chamomilla*, L. O produto é designado "Camomila", quando moído, por "Camomila em pó" ou "moída"

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de camomila deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocação: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

40 50,0000 CX

Chá de Cidreira, cx com 10 sachês - Denominação botânica *Cymbopogon citratus*, Stapf - Capim Cidreira/Capim Santo/Capim Limão/Capim Cidrô/Chá de Estrada (folhas). Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 13g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Chás são produtos constituídos de partes de vegetais, inteiras, fragmentadas ou moídas, obtidos por processos tecnológicos adequados a cada espécie, utilizados exclusivamente na preparação de bebidas alimentícias por infusão ou decocção em água potável, não podendo ter finalidades farmacoterapêuticas. Folha: é a parte da planta formada pelo limbo e pecíolo.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: As espécies vegetais utilizadas para chás, não podem ser artificialmente coloridas e/ou previamente esgotadas no todo ou em parte, exceto no descafeinado. O chá de capim cidreira deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. a) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: Aspecto: próprio do produto. Cor: própria do produto. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto pronto para o consumo. b) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

41 60,0000 CX

Chá de Erva Doce, caixa c/10 saches

42 50,0000 CX

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

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

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de pêssego deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, coloração cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

legislação sanitária vigente.

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

43 50,0000 CX

Chá Preto - Denominação botânica *Camelia sinensis*. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 10g O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 **DESCRIÇÃO:** Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (*Thea sinensis* e outras). O produto é designado "Chá Preto" são os talos e as folhas de *Camelia sinensis*, quando moído e torrado.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O chá preto deve ser preparado com folhas e talos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) **ORGANOLÉTICAS** aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocação: cheiro e sabor: próprio; b) **FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS** deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

44 50,0000 UN

Chicória, un - Denominação botânica: *Cichorium endivia*. conhecida popularmente como chicória, nativa da Europa e da Ásia posteriormente cultivada em todo o mundo. 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 são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

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

45 20,0000 UN

Chocolate em pó com 32 a 33% de cacau sem glúten - **CHOCOLATE EM PÓ COM 32 A 33% DE CACAU SEM GLÚTEN**. Pacote de 1 a 1,05 kg. 1 **DESCRIÇÃO:** Chocolate em pó é o produto preparado com Cacau (*Theobroma cacao* L.e suas propriedades) obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é denominado de chocolate seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. Ex.: chocolate em pó, chocolate em tablete, chocolate com amendoim. 2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O chocolate deve ser obtido de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

de qualquer qualidade de chocolate, o cacau corresponde ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas. O chocolate em pó próprio para o consumo deve satisfazer as seguintes condições mínimas: a) estar dentro da validade; b) ter atingido o grau máximo aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) aspectos pó homogêneo, cor própria, cheiro característico e sabor doce próprio d) não conter aroma e o sabor estranhos; e) Rotulagem: o rótulo deve trazer a denominação genérica de chocolate, seguida da classificação constante em legislação vigente. No chocolate em pó deve constar também a declaração das substâncias adicionais que caracterizam o produto. 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.

46 130,0000 KG _____

Chuchu - Denominação Botânica: *Sechium edule*, Schawrtz.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "beringela", "chuchu", "abobrinha".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o chuchu é suculento com forma alongada, cor branco-creme, verde-claro ou verde-escuro, liso ou enrugado, com ou sem espinhos. O chuchu 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 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.

47 45,0000 PC _____

Coco ralado puro, 100g. - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido: 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1- DEFINIÇÃO: Coco ralado é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos. O produto é designado "coco ralado", seguido de sua classificação. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Coco ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado sem qualquer adição e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto, contém de 35 a 60% de lipídios; Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Aspecto: fragmentos soltos. Cor: Branca; Cheiro: Próprio, não rançoso; Sabor: Próprio, não rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

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



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

48 20,0000 UN

Colorífico, 500g. - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido: 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega na escola requisitante.

1- DEFINIÇÃO: Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O produto será designado "colorífico".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pó fino. Cor: alaranjada. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato:

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

49 80,0000 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 são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo, g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

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

50 50,0000 MÇ

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

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

AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

físico-química, microbiológica e microscópica.

51 50,0000 KG

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

1 - DESCRIÇÃO: Carne de Frango tipo coxa e sobre coxa congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias. provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser desossada e congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

52 15,0000 UN

Cravo da índia, 10-12g - Denominação botânica: *Eugenia caryophyllata*, Thumb. Embalagem rotulada de acordo com legislação vigente. Peso Líquido: 10 a 12 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.

1 - DESCRIÇÃO: Cravo - é o botão floral maduro e dessecado da *Eugenia caryophyllata*, Thumb. O produto é designado "cravo" ou "cravo da índia" e, quando moído, por "cravo em pó" ou "moído".
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Características: a) ORGANOLÉTICAS botão floral maduro, dessecado, ou pó homogêneo fino. Cor: pardo-negra ou em pó pardo-escura, ou pardo avermelhada. Cheiro: fortemente aromático, característico. Sabor: pungente, característico; b) FÍSICAS E QUÍMICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica

53 50,0000 UN

Creme de Leite 200 g. - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou lata, atóxicos, resistente à manipulação e transporte, não violado). Peso Líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Entende-se como creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Denomina-se creme pasteurizado, o que foi submetido ao procedimento de pasteurização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado. Denomina-se creme esterilizado o que foi submetido, ao processo de esterilização, mediante um tratamento térmico tecnologicamente adequado. Denomina-se creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado.



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



2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CREME DE LEITE.

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

54 150,0000 UN

Creme vegetal sem leite e sem sal - Embalagem: pote de 250g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1 DESCRIÇÃO: entende-se por reme vegetal é o alimento em forma de emulsão plástica, cremoso ou líquido, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo no máximo 95% e no mínimo 10% de lipídios totais. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: serão avaliados produtos com as seguintes características: a) COMPOSIÇÃO: ser produzida a partir de óleos vegetais interesterificados b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

55 2.500,0000 UN

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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

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

56 20,0000 UN

Doce de frutas caseiro, 900-1010g - Embalagem: balde plástico. Peso Líquido: 900 a 1010 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

Sabores: uva, figo e goiaba.

1 **DESCRIÇÃO:** doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O doce de fruta deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em Norma Técnica vigente. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

57 80,0000 PC

Ervilha fresca congelada, 300g - Denominação Botânica: (Pisum sativum). Embalagem: Saco plástico, atóxico e não violado, resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 300 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade, quantidade do produto e informação nutricional.

1-**DESCRIÇÃO:** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizadas como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "feijão preto", "ervilha", "grão de bico". A ervilha (Pisum sativum) é uma planta (legume) da qual existem mais de duzentas variedades e de suas vagens são extraídos diversos tipos de grãos.

2-**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data da validade, quantidade do produto, d) Características Organolépticas, Físico-químicas, Microbiológicas 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.

58 70,0000 LT

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

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

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

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



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

59 70,0000 PC

Farinha de milho média. - Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, não transgênica. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional. 1 **DESCRIÇÃO:** Farinha de milho - produto obtido pela torração do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos; b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

60 40,0000 KG

Farinha de rosca

61 80,0000 PC

Farinha de Trigo Especial - Enriquecida com Ferro e ácido fólico. Embalagem: empacotada em saco de papel próprio, novo, limpo, atóxico e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Peso Líquido: 5kg. Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 **DESCRIÇÃO:** Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.
2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto; b) não deve apresentar características macroscópicas, microbiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações: denominação de venda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d) a rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações corretas, claras, precisas, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente; e) deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme norma técnica vigente
3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

62 30,0000 PC

Farinha de trigo integral especial - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL Enriquecida com Ferro e ácido fólico. Embalagem: empacotada em saco de papel próprio, novo, limpo, atóxico e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Peso Líquido: 01 kg. 1 **DESCRIÇÃO:** Farinha de trigo: produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos,



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto; b) não deve apresentar características macroscópicas, microbiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações: denominação de venda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d) a rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações corretas, claras, precisas, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente; e) deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme norma técnica vigente 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica

63 70,0000 PC

FEIJÃO CARIOCA TIPO I - Denominação botânica: *Phaseolus vulgaris* L. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante, informação nutricional.

1 **DESCRIÇÃO:** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns.

Ex: "feijão preto, ervilha, grão de bico. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) Feijão carioca, Tipo 1, Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b)

acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3

AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

64 80,0000 PC

Feijão Preto Tipo I - Denominação botânica: *Phaseolus vulgaris* L. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 **DESCRIÇÃO:** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns.

Ex: "feijão preto, ervilha, grão de bico.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) Feijão preto, Tipo 1, Classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química,



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

microbiológica e microscópica.

65 12,0000 FR

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

1 **DESCRIÇÃO:** fermentado acético é um produto comercial utilizado geralmente no preparo de saladas. É obtido da fermentação acética, de vegetais, mel, frutas ou cereais. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) Acidez volátil: 4%. b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

66 10,0000 SH

Fermento Biológico seco 125g - Embalagem: peso líquido de 125 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

1-**DESCRIÇÃO:** Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisias*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto será designado "Fermento Biológico" ou "Levedura Ativa".

2-**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** Os fermentos biológicos são classificados de acordo com o seu teor de umidade: Fermento Seco, também denominado: "Fermento Desidratado" e "Levedura Seca". Podem ser adicionados ou não de substâncias aprovadas pela CNNPA.

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.

67 5,0000 PC

Fermento em pó químico - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. Embalagem: pacote com peso líquido de 01 kg. Deve constar na embalagem; fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. 1

DESCRIÇÃO: Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas aumentando-lhes os volumes e a porosidade. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** composição: bicarbonato de cálcio e fosfato monocalcico. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

68 10,0000 PC

Gelatina diversos sabores - Embalagem: sachê atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto. 1 **DESCRIÇÃO:** A gelatina é uma substância translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: açúcar cristal, gelatina em pó, acidulante (ácido fumárico), sal, aromatizante e corante artificial. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) Informações nutricionais em 20 g: valor energético: 75 calorias, carboidratos: 17 g, proteínas: 1,6 g, gorduras totais, saturadas e trans: 0 g, fibra alimentar: 0 g, sódio: 71 g. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e, 3. Tempo de



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

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.

69 630,0000 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, destinada ao consumo in natura.
- 2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a laranja própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresca e ter atingido o máximo 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.

70 50,0000 UN

Leite Condensado 395g . - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou lata, atóxicos, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 395 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 **DESCRIÇÃO:** Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo D.I.P.O.A. Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite. Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.
- 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações: 1 - apresentar características organolépticas próprias; 2 - Apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água; 3 - Apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose. Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.
- 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

71 220,0000 PC



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



Leite em pó desnatado instantâneo, 400g - Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.

- 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) Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve apresentar no máximo 1,5%, 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.

72

200,0000 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 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



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

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

73 150,0000 L _____

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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

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

74 50,0000 PC _____

Lentilha - Denominação botânica: *Lens esculenta* Moench. Classe Misturada Tipo I. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte Peso Líquido: 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 **DESCRIÇÃO:** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "lentilha, ervilha, grão de bico. 2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) Lentilha é a semente de uma planta pertencente à espécie *Lens esculenta*, que é constituída por vagens que contêm uma ou duas sementes. b) Tipo 1, Classe misturada, nova, constituída de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

75 20,0000 KG _____

LIMÃO TAITI - Denominação botânica: *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle. Espécie cultivares Taiti. Peso Líquido: kg.

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

Crítérios de Avaliação: o limão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco 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 colhido e transportado 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.

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.

76 100,0000 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 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 Linguiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA. g) Após ter sido inspecionado a carne para Linguiças, 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.

77 10,0000 EB

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

1 - DESCRIÇÃO: Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor. Louro é a folha do *Laurus nobilis*, L. O produto é designado "louro" e, quando moído, por "louro em pó" ou "moído".

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as folhas em ramos a serem entregues a partir de plantas ou ervas



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nossa casa!

aromáticas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem desidratadas; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e de mofo; g) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Caso seja necessário, os responsáveis técnicos solicitarão: a) maiores informações quanto à procedência, cultivo, colheita, armazenamento e transporte; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

78 750,0000 KG _____

Maçã - Denominação botânica: *Malus domestica* Borkh. Espécie cultivares: Fuji. Peso líquido: kg.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a maçã própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e 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 estr

os 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.

79 20,0000 PC _____

Maçã desidratada para chá, kg - Denominação botânica *Malus communis*. Embalagem: plástica atóxica transparente e resistente a manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem o rótulo com procedência, data de fabricação e validade e informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Maçã é o fruto da macieira, árvore da família rosaceae, pertencente ao gênero *Malus*. É a espécie de fruta, à exceção dos cítricos, que pode ser conservada durante mais tempo, conservando boa parte do seu valor nutritivo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente.

Características: a) ORGANOLÉTICAS maçã fatiada secas, coloração: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

80 75,0000 UN _____

Maionese de 1kg. - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou saco, atóxicos,



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

resistente à manipulação e transporte, não violados). Peso líquido: 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1- DEFINIÇÃO: Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Os condimentos são designados de acordo com a sua natureza com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Maionese - é o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. 3 COMPOSIÇÃO: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. Não contém glúten. 4 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: conter cerca de: 40 kcal por porção de 12 g, Carboidratos 0,9 g, Proteínas 0 g, Gorduras totais 4,0 g, Gorduras saturadas 0,6 g, Gorduras trans 0 g, Gordura Poli-insaturadas 2,3 g. Gorduras monoinsaturadas 1,0 g, colesterol 2,2 mg, sódio 126 mg, Fibra alimentar 0g, Sódio, 44 mg, Vitamina E 0,32 mg. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5 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.

81 400,0000 KG _____

Mamão - Denominação botânica: Carica papaya L. Espécie cultivares Papaya Fruit Formosa. Peso líquido: kg.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA.

1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura.
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O mamão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, brm como o aroma e o sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

82 5,0000 PC _____

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

1 - DESCRIÇÃO: O condimento aromático Manjerição, é a folha do Ocimum basilicum, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado 'manjerição'.
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O manjerição deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

genuínas, sãs, limpas e secas. **CARACTERÍSTICAS:** a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca. Cor; verde-pardacenta. Cheiro: próprio. sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

83 12,0000 UN _____ _____
Margarina cremosa c/ 80% de lipídios, pote de 500g

84 35,0000 PC _____ _____
Massa conchinha, seca, com ovos, 500g - Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a) **CLASSIFICAÇÃO:** As massas alimentícias serão classificadas: I - segundo seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II - Segundo o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) **CARACTERÍSTICAS GERAIS:** as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

85 150,0000 PC _____ _____
Massa parafuso seca com ovos, 500g - Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.



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



1 **DESCRIÇÃO:** Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícia mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** a) **CLASSIFICAÇÃO:** As massas alimentícias serão classificadas: I - segundo seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II - Segundo o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) **CARACTERÍSTICAS GERAIS:** as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

86

50,0000 PC

Massa alimentícia com vegetais - tipo parafuso, 500g

Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, beterraba desidratada, tomate desidratado, espinafre desidratado e corante natural urucum e cúrcuma.. Embalagem: plástica atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 **DESCRIÇÃO:** Massa alimentícia com vegetais é o produto obtido pelo amassamento mecânico de sêmola de trigo, adicionado de beterraba, tomate e espinafre desidratados, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícia mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) **CLASSIFICAÇÃO:** As massas alimentícias serão classificadas: I - segundo seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II - Segundo o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) **CARACTERÍSTICAS GERAIS:** as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

87 80,0000 PC

Massa de pastel, redonda, média, 500g. - Embalagem primária: Saco plástico, transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1- DEFINIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem; tamanho médio, formato redondo. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes. Nas massas recheadas tais como: capeletes, ravioli, tortelines e similares, deve ser especificada a natureza do ingrediente principal do recheio. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. Não podem estar fermentadas ou rançosas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

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

88 150,0000 PC

Massa seca, tipo caseira, com ovos, rigatone, - rigatone. Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícias mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CLASSIFICAÇÃO: As massas alimentícias serão classificadas: I - segundo seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II - Segundo



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) **CARACTERÍSTICAS GERAIS:** as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

89 300,0000 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 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.

90 100,0000 PC _____

Milho fresco debulhado, congelado, 300g - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico, atóxico, não violado e resistente à manipulação e transporte. Pacote com 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade, quantidade do produto e informação nutricional. Pelo Líquido: 300 g.

1 - **DESCRIÇÃO:** Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, milho, aveia.

2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** isento de sujidades e materiais estranhos. Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informação nutricional.

3 - **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Aparência e, 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

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

91 50,0000 PC

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

1 **DESCRIÇÃO:** Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, milho, aveia.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** Teor de umidade máximo de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos. Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente; A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informação nutricional em porção de 25g: valor calórico: 78 calorias, carboidratos: 17g, proteínas: 2,7g, gorduras totais, saturadas e trans: 0, fibra alimentar: 3g, ferro: 63mg. Sódio: 18mg.

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e, 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

92 130,0000 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, 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.

93 200,0000 FR

Óleo de soja refinado - ÓLEO DE SOJA REFINADO. Embalagem: Frasco. Peso Líquido: 900 mL. O produto



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



deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. 1 **DESCRIÇÃO:** entende-se por óleo de soja é o que sofreu processo tecnologicamente adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentam com características iguais aos assim tratados. 2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** obedecer os seguintes critérios para óleos comestíveis: a) apresentação, aspecto, cheiro, sabor, e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis; b) obtidas de matérias primas de origem vegetal em bom estado sanitário; c) apresentar isenção de substâncias estranhas a sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

94 4,0000 PC

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

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

2- **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O orégano deve ser constituído por folhas de espécimens vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. **CARACTERÍSTICAS:** a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

95 200,0000 DZ

OVOS DE GALINHA VERMELHO TIPO GRANDE. - Embalagem caixa ou cartela de papelão própria para o armazenamento.

1 **DESCRIÇÃO:** pela designação ovo entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie que procedem. 2- **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) Classificação do estabelecimento de procedência: Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico b) Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g; c) Tamanho: uniforme e cor vermelha; d) não deverá apresentar manchas ou sujidades. Será realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou qualquer outra causa; e) Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característicos; f) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica e ovoscopia.

96 550,0000 UN

Pão de Leite tipo Cachorro Quente. Unidade de 30g - 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 o máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos



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



para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

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

2 - **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.

97 1.500,0000 UN

Pão de Leite tipo Cachorro Quente. Unidade de 50g. - 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 o máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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

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



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

98

150,0000 UN

Pão de forma de leite fatiado - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 450g a 500g (A unidade deverá conter, no mínimo, 22 fatias). O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) à 14 (catorze) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Informar no rótulo a presença de Glúten e Leite.

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 substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".

2 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Pão de forma ou para sanduíche é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal, água e leite em pó. Contém 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 cor branca, branco-arda 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.

99

500,0000 KG

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

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

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelopardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

100 250,0000 UN

PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Pão de forma Integral ou para sanduíche Integral é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo 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.

101 50,0000 KG

Pepino - Denominação botânica: Cucumis sativus L.

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 pepino 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



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

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.

102 10,0000 PC

Pó para pudim - (chocolate, baunilha, caramelo, coco e morango). Embalagem PE leitoso. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto.

1 - **DESCRIÇÃO:** Pó para pudim é um produto constituído por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetidos ou não a posterior aquecimento.

2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: Açúcar cristal, amido de milho, sal, cacau em pó, aroma artificial de chocolate, baunilha, morango, coco, caramelo, corantes alimentares. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.** A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) informações nutricionais em 20 g: valor energético: 70 a 80 calorias, carboidratos: 15 a 20 g, proteínas: 0 g, gorduras totais, saturadas e trans: 0 g, fibra alimentar: 0 g, sódio: 35 a 40 mg.

3 - **AValiação TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Aparência e, 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

103 200,0000 KG

QUEIJO TIPO PRATO FATIADO. Peso Líquido: 01Kg. - Embalagem: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar fabricação máxima de 15 dias para fracionamento e entrega máxima até 3 dias após o fracionamento dentro do prazo de validade. Deve constar na embalagem: fabricante, as data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deverá ser entregue embalado em embalagem de 500 gramas com a quantidade de 25 fatias de 20g cada. O produto será pago em kg e não em pacote de 500g.

1 **DESCRIÇÃO:** queijo prato conforme o regulamento técnico de Identidade e Qualidade. 2- **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** é um queijo gordo, de média umidade, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Serão avaliados produtos com as seguintes características: a) **COMPOSIÇÃO:** leite pasteurizado, fermento láctico, coalho, sal, cloreto de cálcio. Não contém glúten; **INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:** fornecer 100 Kcal na porção de 30g; Carboidratos 0g; proteínas 7g; gorduras totais 8g; gorduras saturadas 5g; gorduras trans 0g; fibra alimentar 0g; cálcio 300mg; sódio 160mg. 3 **AValiação TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

104 100,0000 KG



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



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.

107 50,0000 KG

Salsicha sem corante - Embalagem: 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). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. O produto deve ser entregue embalado em embalagem original do fabricante de 2,5 kg, 3 kg ou 4kg. 1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Salsicha - Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado), tendões, pele e gorduras. a) Ingredientes Obrigatórios: Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal; b) Ingredientes Opcionais: O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos), fica limitado no percentual de 10%, utilizados de forma isolada ou combinada, exceto nas Salsichas Viena e Frankfurt; c) Outros Ingredientes Opcionais: Gordura animal ou vegetal; Água; Proteína vegetal e/ ou animal; Agentes de liga; Aditivos intencionais; Açúcares; Aromas, especiarias e condimentos. d) Características Sensoriais: 1. textura: característica; 2. Cor: característica; 3. Sabor: característico; e) Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração: deverá obedecer a legislação vigente; f) Contaminantes: Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores ao limite estabelecido pelo regulamento vigente; g) Acondicionamento: As salsichas deverão ser embaladas com materiais adequados para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação. h) características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

108 100,0000 UN

Suco de uva - Suco da fruta extraído de grãos de uva são com Denominação botânica: Vitis vinífera L., sem a adição de açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: garrafão de vidro com capacidade para 1,5 Lt, . 1 DESCRIÇÃO: suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp), através de processo tecnológico adequado.

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

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



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

109 100,0000 PC

Suco em pó, 350g - Embalagem primária: Saco plástico, atóxico e não violado, resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 350 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1- DEFINIÇÃO: São produtos constituídos por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetidos ou não a posterior cozimento. Os produtos são denominados "pó" ou "mistura", seguido da indicação de sua finalidade. Ex: "pó para bolo", "mistura para bolo", "mistura para pizza". "pó para refresco".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: mistura ou pó para preparo de bebidas são utilizados para preparar refrescos ou refrigerantes - constituído por açúcar, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias aprovadas. Os pós para preparo de alimentos e bebida devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Aspecto: pó fino ou granulado. Cor: de acordo com os componentes. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

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

110 100,0000 MÇ

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

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

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

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

111 400,0000 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.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O tomate próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e são, 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)



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



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.

112 200,0000 PC

Massa de pastel, 400g. 8cm diâmetro - FRESCA TIPO CASEIRA COM OVOS DISCOS DE 8cm DE DIÂMETRO. Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante.

1-DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex.: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícia mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a)Classificação:A massa alimentícia será classificada: 1- segundo seu teor de umidade: Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem. 2 - Segundo o seu formato: Massa de pastel esférica; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. c)No rótulo deve se constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex.; "Massa Alimentícia Mista", "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d)Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a)informar a procedência b)realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

113 10,0000 KG

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

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



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



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.

2- DAS CONDIÇÕES E PRAZOS PARA ENTREGA E DA VIGÊNCIA DO CONTRATO –

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

2.1.1. As entregas, na sua grande maioria, ocorrerão na cozinha central (Rua Antônio Zucchi, 30, Presidente Vargas, telefone 54 3519 2563) não sendo descartada a possibilidade de entregas nos demais setores, em casos excepcionais, sendo eles descritos no ANEXO VIII.

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

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

2.1.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Assistência Social, através da Divisão Administrativa, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas, num prazo máximo de 05 (cinco) dias. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: composição, registros, validade, embalagem, higiene no acondicionamento dos alimentos e sua disposição adequada no carro de transporte.

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

2.1.6. Os responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, ser substituídos sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas. Os produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.

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

2.1.8. Se, os servidores responsáveis pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a contratada será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.

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

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

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

2.5. Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores da Divisão Administrativa da Secretaria de Assistência Social, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico/e-



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



mail, para verificação da disponibilidade do produto. O(s) produto(s) será (ão) retirado(s) com guia autorizada e assinadas pelos gestores do contrato.

2.6. Os produtos devem conter em suas embalagens informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, entre outros dados (conforme Lei Federal nº 8.078/90; Portaria nº 27/98; Resoluções ANVISA RDC nº 259/02; RDC nº 359/03; RDC nº 360/03; RDC nº 163/06; RDC nº 54/12; Lei nº 10.674/03).

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

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

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

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

2.9. As guias assinadas que retornarem para o CONTRATANTE deverão estar em condições adequadas, devendo a CONTRATADA orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas, por se tratar de um documento de controle fiscal, além de solicitar a assinatura da guia ao responsável pelo recebimento.

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

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

2.12. As notas fiscais dos alimentos perecíveis deverão ser emitidas e entregues semanalmente. As notas fiscais dos gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser emitidas e entregues mensalmente, conforme a entrega dos itens solicitados. As notas fiscais deverão ser entregues junto a Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, acompanhado das guias de solicitação assinadas e carimbadas. As notas fiscais somente serão enviadas para pagamento após a conferência por parte dos gestores do total das quantidades contidas no atesto de recebimento das guias.

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

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

2.15. O presente contrato terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, ou quando entregues as totalidades dos produtos requeridos pelo Município de Erechim/RS e seu pagamento.

3 – DO PREÇO E DO PAGAMENTO –

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



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



- 3.2.** O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data de entrega, mediante apresentação de nota fiscal com aceite no verso pelos gestores.
- 3.3.** Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 3.4.** Será solicitada mensalmente a documentação de habilitação atualizada para a liberação do pagamento das notas fiscais pelos gestores.
- 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 ao CONTRATANTE.
- 3.7.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 3.7.1.** 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.
- 3.8.** 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 os produtos em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital do Pregão Presencial n.º 28/2019, seus anexos I, II, IV e V, e em consonância com a proposta de preços, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente os serviços.
- 4.2.** A CONTRATADA fica obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- 4.3.** A CONTRATADA fica obrigada a providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE.
- 4.4.** A CONTRATADA fica obrigada a arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato.
- 4.5.** A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho.
- 4.5.1.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).
- 4.6.** A CONTRATADA fica obrigada a arcar com todas as despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, transporte, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 4.7.** É vedado à empresa 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 Termo de Referência e no contrato.
- 4.8.** O CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
- 4.9.** A CONTRATADA fica responsável pelos vícios e danos do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 4.10.** O dever previsto no subitem anterior implica obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos.
- 4.11.** A CONTRATADA fica obrigada a atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente contratação.



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



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

4.13. 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.

5 – DO CONTROLE E DA EXECUÇÃO DO CONTRATO –

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

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

5.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material/equipamentos inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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 – DO EMPENHO DA DESPESA –

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

10.01.08.244.0009.2050.3.3.90.30.07.00.00

10.01.08.244.0009.2051.3.3.90.30.07.00.00

10.01.08.244.0009.2052.3.3.90.30.07.00.00

10.01.08.244.0009.2053.3.3.90.30.07.00.00

7 – DOS GESTORES DO CONTRATO –

7.1. Serão gestoras do presente contrato, a Senhora **FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI**, como Gestora Técnica, e a Senhora **GILSEIA ROSENI CASSIANA ALVES TERRIBILE**, como Gestora Administrativa, nos termos do art. 6º do Decreto Federal nº 2.271 de 07 de julho de 1997, assumindo responsabilidades pelos produtos e/ou serviços respectivos à sua Secretaria, mediante assinatura no(s) Empenho(s) correspondente(s), fazendo, para tanto, acompanhamento, fiscalização, recebimento e conferência, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos no contrato.

8 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS –

A aplicação de penalidades à CONTRATADA rege-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei 8.666/93 e conforme o Decreto Municipal nº 3.198/2007.

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

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



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

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nessa casa!

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

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

8.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 8.1, sem prejuízo da aplicação do contido no subitem 8.2.

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

8.1.5. Pela inexecução total da obrigação, o CONTRATANTE rescindir o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor 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 à CONTRATADA que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter 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.

8.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada à CONTRATADA a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

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

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

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

9.1. O presente instrumento foi lavrado em decorrência da Licitação na modalidade Pregão Presencial para Registro de Preços n.º 28/2019, 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 4032/2019.

10 – DA COBRANÇA JUDICIAL –

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

11 – DA 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.



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



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

12- DA RESCISÃO –

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

13 – DO FORO –

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

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

ERECHIM/RS, __ DE ____ DE 2019

VALDIR FARINA
Secretário Municipal de Administração

CONTRATADA
CNPJ N.º _____

LINIR ANTÔNIA CHIARELLO ZANELLA
Secretária Municipal de Assistência Social

FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI
Gestora Técnica

GILSEIA ROSENI CASSIANA ALVES TERRIBILE
Gestora Administrativa

TESTEMUNHAS: _____