



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



**MINUTA N.º 147/2018**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º \_\_\_\_/2018**  
**PROCESSO N.º 12753/2018 – CHAMADA PÚBLICA N.º 02/2018**  
**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**  
**– SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO –**

Contrato Administrativo que entre si fazem como:

**CONTRATANTE – MUNICÍPIO DE ERECHIM**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob N.º 87.613.477/0001-20, neste ato representado, com amparo no Decreto N.º 4.421 de 04 de Janeiro de 2017, pelo seu Secretário Municipal de Administração, Senhor VALDIR FARINA, brasileiro, casado, advogado, e pela Secretária Municipal de Educação, Senhora VANIR CLARA BERNARDI BOMBARDELLI, brasileira, casada, professora aposentada, ambos residentes e domiciliados nesta cidade.

**CONTRATADA** - ....., Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob n.º ....., estabelecida na ....., n.º ....., na cidade de ....., representada neste ato por ....., inscrito no CPF sob n.º ....., e RG sob n.º ....., residente e domiciliado à ....., n.º ....., na cidade de .....

O presente Contrato obedece as seguintes condições:

**1 – DO OBJETO -**

**1.1.** Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, com recursos PNAE.

**1.2. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS:**

Item	Qtd/Uni	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	3.000,0000 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		



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

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

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.

2            1.495,0000 PC    Bolacha caseira de milho sem leite

---

Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg ( DEVERÁ CONTER: 60 bolachas, com padrão médio de 10 cm de comprimento e 3 cm de largura). Apresentar rótulo impresso com as seguintes informações: a) Marca e fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção máxima de 10 de dentro do prazo de validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais.



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

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

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: Farinhas de milho e de trigo enriquecidas com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), gordura vegetal sem leite, ovos, açúcar, SEM LEITE, fermento em pó químico, sal amoníaco.

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  
99700-000 Erechim – RS



- 3                    2.500,0000 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 estar 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.

- 4                    500,0000 KG    Cenoura
- Denominação botânica: *Daucus carota* L.
- Peso líquido: kg.



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

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

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 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.



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

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

2kg. 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.

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.

6

420,0000 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



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

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

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.

7 1.500,0000 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



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

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

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.

8	990,0000 KG	Linguiça tipo Toscana Congelada 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). De acordo com Norma Técnica vigente. Peso em média de: 01kg. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e temperatura de conservação. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitadas de aproximadamente 01 kg. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Ingredientes Obrigatórios: Carne suína.	_____	_____
9	1.610,0000 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	_____	_____





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

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

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.

10 4.000,0000 PC Pão de sanduíche sem leite

---

Embalagem:deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte e rotulado. Peso Líquido: 400g. (Deverá conter 22 fatias com cerca de 18 a 20g cada).

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 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



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

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

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 enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) e SEM LEITE. 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) Composição farinha trigo, açúcar, água, banha, sal e fermento biológico e SEM LEITE. f) 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.

11	4.000,0000 PC	Pão de sanduíche integral sem leite Embalagem:deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte e rotulado. Peso Líquido: 400g. (Deverá conter 22 fatias com cerca de 18 a 20g cada). 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".
----	---------------	--



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

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

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 integral, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) e SEM LEITE. 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) Composição farinha de trigo integral, açúcar, água, banha, sal e fermento biológico. f) 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.

12

1.400,0000 KG REPOLHO

Denominação botânica: Brássica oleracea va. Capitata L. Peso líquido: kg. Não será considerado o peso das folhas externas protetoras.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças,



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

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

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.

13

3.000,0000 UN

Suco de uva

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

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

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de uva próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: vinho ou rosado; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) açúcares totais naturais da uva em 20g/100g no máximo; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas,



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

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

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.

14

855,0000 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 sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características 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,



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

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

microbiológica e microscópica.

15 3.500,0000 KG TOMATE

Denominação botânica: Lycopersicon  
esculentum Mill. Variedade Paulista e  
Italiano. Peso líquido: kg.  
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADO:  
1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da  
frutificação de uma planta sã, destina ao  
consumo in natura.  
2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O tomate  
próprio para o consumo deverá ser  
procedente de espécimes vegetais genuínas  
e sãs, e satisfazer as seguintes condições  
mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o  
grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor  
próprios da espécie e variedades; c)  
apresentar grau de maturação tal que lhe  
permita suportar a manipulação, o  
transporte e a conservação em condições  
adequadas para o consumo mediato e  
imediatamente. 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.

16 5.510,0000 KG Maça Variedade Eva

Denominação botânica: Malus domestica  
Borkh. Espécie cultivares: Eva. Peso  
Líquido: kg.  
1 - DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da



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

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

frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo "in natura".

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a maçã própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) 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 – DOS PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS -**

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

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

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

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

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



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



**2.2.** A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios da alimentação escolar para o exercício 2018, elaborados pelas nutricionistas cadastradas junto ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pelo do município de Erechim/RS.

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

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

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

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

**3.1.1.** As quantidades são estimadas e a Secretaria de Educação não se obriga a adquirir suas totalidades, o fazendo de acordo com o desenvolvimento das atividades, observando o que dispõe o Parágrafo 1º do art. 65 da Lei Federal nº8.666/93.

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

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

### **4 – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO -**

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

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma de entrega apresentado no Projeto de Venda (ANEXO XII do Edital).

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

**4.1.1.** As embalagens dos seguintes produtos, deverão ser recolhidas semanalmente pelo fornecedor no local de entrega:

DOCE DE FRUTAS: baldes vazios e lavados

OVOS DE GALINHA: caixas de papelão e cartelas vazias

SUCO DE UVA: caixas e frascos de vidro vazios

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

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

**4.4.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Educação, através da Divisão de Alimentação Escolar, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como:





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



composição, registros, validade, embalagem, higiene no acondicionamento dos alimentos e sua disposição adequada no carro de transporte fechado.

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

**4.6.** As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídas sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo de 24 (vinte e quatro) a 48 (quarenta e oito) horas. Os produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.

**4.7.** A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela contratada, bem como obedecer a solicitação através da Guia de Entrega e Recebimento de mercadorias expedida pela Divisão de Alimentação Escolar.

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

**4.9.** Os gêneros alimentícios deverão ser transportadas em veículo fechado, sendo que os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada que deverá ter veículo autorizado para esta finalidade ou alocado, desde que a documentação seja apresentada no envelope nº 1. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação da Chamada Pública, este deverá ser comunicado aos gestores e apresentado o alvará de transporte refrigerado.

**4.10.** Durante a distribuição das mercadorias poderá ocorrer fiscalização por parte da VISA – Erechim ao carro de transporte, caixas utilizadas para transporte bem como aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

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

**4.12.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, nas datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento, nos horários das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, mediante duas Guias de Recebimento e Entrega ambas assinadas legivelmente: a) pelo entregador; b) pelo servidor responsável pelo recebimento na escola e/ou entidade e, c) carimbado e assinado por responsável designado pela escola, sendo que uma via da Guia de Recebimento e Entrega ficará no local e a outra anexada à Planilha de Resumo do período de entrega. No decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário escolar e a vencedora deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.

**4.13.** Os gêneros alimentícios/lanches destinados à modalidade EJA – Educação de Jovens e Adultos serão entregues de segunda-feira a sexta-feira nos horários das 08h00min às 09h00min, e das 18h30min às 19h30min, conforme relação, mediante duas Guias de Entrega e Recebimento de igual teor, assinadas legivelmente e carimbadas pelo responsável pelo recebimento, sendo que uma via da solicitação ficará no local da entrega e a outra anexada à Planilha de Resumo do período de entrega. Importante lembrar que, no decorrer do semestre, poderão ocorrer alterações nos dias das entregas em virtude do calendário escolar.

**4.14.** Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores da Divisão de Alimentação Escolar, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico para verificação da disponibilidade do produto e envio de e-mail de solicitação. O(s) produto(s) será(o) retirado(s) com Guias de Entrega e Recebimento autorizadas e assinadas pelos gestores do contrato, por servidor da Secretaria Municipal da Educação, para a entrega na escola ou entidade.

**4.15.** Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, prazo de validade, entre outros dados (conforme Lei Federal nº8.078/90).



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



**4.16.** A contratada deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e, que forem entregues de acordo com o estabelecido no item anterior.

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

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

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

**4.20.** 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(s) produto(s) conforme o empenho, valor unitário, valor total do item e o valor total da nota fiscal.

**4.21.** Deverá constar em cada nota fiscal a quantidade de volumes (caixas, embalagens, pacotes, unidades) que serão entregues. Nas informações adicionais da nota fiscal, deverá ser informado: o número e ano do empenho, o nome do projeto atividade na qual foram empenhados os produtos e demais informações solicitadas a pedido da Divisão de Alimentação Escolar da SMEd que julgarem necessárias.

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

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

## **5 – DO PREÇO E DO PAGAMENTO -**

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

**5.2.** O pagamento será efetuado após a data de entrega e em até 15 (quinze) dias após a aceitação dos gestores do contrato mediante apresentação de nota fiscal, desde que assinado o instrumento contratual.

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

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

**5.5.** As Notas Fiscais bem como as Guias de Entrega e Recebimento assinadas no mês em vigor, deverão ser entregues até a data limite do último dia útil do mês seguinte para que possa ser emitido o relatório contábil a ser entregue ao Setor Administrativo da Secretaria Municipal de Educação.

**5.6.** Serão atendidas seis modalidades de ensino, sendo que deverá ser emitida pela CONTRATADA até seis notas fiscais por mês.



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



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

**5.8.** Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual e não entrega de documentação solicitada pelos gestores mensalmente com as notas fiscais. 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.

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

**6.1.** No ano de 2018, as despesas correrão à conta da seguinte Dotação Orçamentária, constante do Orçamento Anual e, se o contrato abranger outros exercícios, a cada ano será expedida nova Nota de Empenho, com as quantidades e valores referentes àquele exercício, que será empenhada na Dotação Orçamentária correspondente:

11.01.12.306.0010.2061.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2062.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2063.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2064.3.3.90.30.07.00.00  
11.01.12.306.0010.2066.3.3.90.30.07.00.00

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

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

**7.2.** A CONTRATADA se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no Projeto de Venda, ANEXO XII do edital da Chamada Pública n.º 02/2018, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente para alimentos (ANEXO VII do Edital), as especificações técnicas e Parecer Técnico, elaborados pela Equipe Técnica da Divisão de Alimentação Escolar.

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

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

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

**7.6.** Deverá a CONTRATADA ainda:

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **9 – DOS GESTORES DO CONTRATO -**

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



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



#### **10- DA COBRANÇA JUDICIAL -**

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

#### **11 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL -**

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

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

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

#### **12- DA RESCISÃO -**

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

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

**13.1.** O presente instrumento foi lavrado em decorrência da Licitação na modalidade Chamada Pública N.º 02/2018, 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 12753/2018.

#### **14 – DO FORO -**

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM/RS, \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2018**

**VALDIR FARINA**  
Secretário Municipal de Administração

**CONTRATADA**  
CNPJ N° \_\_\_\_\_

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

**MARY GEISA MASSARO**  
Gestora Fiscal e Administrativa

**FABÍOLA GONÇALVES PINOTTI**  
Gestora Técnica

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