

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 17/2019

Pregão Presencial PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº: 28/2019

PROCESSO 4032/2019

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos 27 dias do mês de junho de 2019, o Município de Erechim, por intermédio do Secretário Municipal de Administração, Sr. Valdir Farina, com sede na Praça da Bandeira, 504, Bairro Centro, inscrito no CNPJ sob o nº 87.613.477/0001-20, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº 01, de 02/01/2017.

Nos termos da Lei Federal nº 10.520/02, da Lei Federal nº 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor; do Decreto nº 3.931/01; do Decreto nº 3.555/00; do Decreto nº 5.450/05; do Decreto nº 3.722/01; do Decreto Municipal nº 3.607/11 aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial** para **REGISTRO DE PREÇOS Nº: 28/2019**, conforme Ata publicada em **28/06/2019** e homologada pelo Secretário de Administração;

Resolve REGISTRAR OS PREÇOS para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa **ANDERSON NOSSAL E CIA LTDA ME**, inscrita no CNPJ sob o nº **15.363.788/0001-78**, com sede na Rua Raul Miranda e Silva, nº 193, Loja 02, CEP 99709-270, no Município de Erechim/RS, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **Anderson Nossal**, portador(a) da Cédula de Identidade nº 3077574477 e CPF nº 017.039.650-94, cuja proposta foi classificada em **1º** lugar no certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objetivo a Aquisição de gêneros alimentícios através de Sistema de Registro de Preços (SRP) para a Secretaria Municipal de Assistência Social com recursos próprio e IGDBF, conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo:

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total
------	---------	----------------	-------------

Especificação

3	100,0000 SH	R\$ 12,85	R\$ 1.285,00
---	-------------	-----------	--------------

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. Marca: Apti.

11 200,0000 KG R\$ 17,80 R\$ 3.560,00

Apresentado fatiado, kg - Embalagem de 500 gramas com a quantidade 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 quantidade 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 carne 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. Marcas: Santa Clara e Excelsior.

12 40,0000 PC R\$ 12,00 R\$ 480,00

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) 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. Marcas: Bella Dica e Raroz.

15 300,0000 KG R\$ 3,73 R\$ 1.119,00

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 acondicionando 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 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. Marca: Sul Frutas.

19 700,0000 UN R\$ 3,39 R\$ 2.373,00

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. Marca: Lacto Pan.

20 400,0000 UN R\$ 1,80 R\$ 720,00

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.

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. Marca: Pirakids.

25 200,0000 PC R\$ 4,32 R\$ 864,00

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 organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e)



serão avaliados produtos com as seguintes características: COMPOSIÇÃO: deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, 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. Marca: Orquídea.

26 100,0000 UN R\$ 4,27 R\$ 427,00

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 hidrogenada, 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. Marca: Marilan e Orquídea.

28 200,0000 UN R\$ 11,15 R\$ 2.230,00

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. Marcas: Iguaquê, Três Corações e Pelé.

33 150,0000 KG R\$ 12,80 R\$ 1.920,00

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 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. Marca: Aurora.

51 50,0000 KG R\$ 12,90 R\$ 645,00

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. Marca: Aurora.

58 70,0000 LT R\$ 9,25 R\$ 647,00

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 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. Marcas: Elefante e Oderich.

64 80,0000 PC R\$ 6,10 R\$ 488,00

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, microbiológica e microscópica. Marca Sialva.

76 100,0000 KG R\$ 12,97 R\$ 1.297,00

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 Lingüiça 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: Lingüiça 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 Lingüiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA. g) Após ter sido inspecionado a carne para Lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. h) Critérios Macroscópicos/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza; i) Critérios Microbiológicos: O produto deve obedecer à legislação específica em vigor. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. Marca: Nobre.

78 750,0000 KG R\$ 5,40 R\$ 4.050,00

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 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 estros 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. Marca: Sul Frutas.



79 20,0000 PC R\$ 28,15 R\$ 563,00

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. Marca: Barão de Cotegipe.

85 150,0000 PC R\$ 3,25 R\$ 487,50

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.

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: "espagete", "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. Marca: Orquídea.



93 200,0000 FR R\$ 3,87 R\$ 774,00

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

95 200,0000 DZ R\$ 5,82 R\$ 1.164,00

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. Marca: Wilk.

96 550,0000 UN R\$ 0,55 R\$ 302,50

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 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, fermente 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. Marca: Cantelle Alimentos.

97 1.500,0000 UN R\$ 0,80 R\$ 1.200,00

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. Marca: Cantelle Alimentos.

103 200,0000 KG R\$ 29,80 R\$ 5.960,00

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 quantia 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. Marca: Lacto Pan.

111 400,0000 KG R\$ 5,05 R\$ 2.020,00

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 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. Marca: Sul Frutas.

1.1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

3.2. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no Mercado, o órgão gerenciador deverá:

3.3.1. Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

3.3.2. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

3.3.3. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

3.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

3.4.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

3.4.2. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

3.5. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

3.6. Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

4.1. O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

4.1.1. Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

4.1.2. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

4.1.3. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

4.1.4. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

4.1.5. Não mantiver as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

4.2. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

4.3. Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA QUINTA – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

5.1. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei Federal nº 8.666/93, e obedecidos aos requisitos pertinentes do § 4º, do artigo 3º, do Decreto nº 3.931, de 2001.

5.1.1. As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

5.1.2. O órgão deverá assegurar-se de que o preço registrado na Ata permanece vantajoso, mediante realização de pesquisa de mercado prévia à contratação (artigo 3º, § 4º, inciso II, do Decreto nº 3.931, de 2001).

5.2. O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

5.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

5.3. A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

5.3.1. As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

5.4. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

5.5. A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.6. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

6.1. Cada contrato firmado com a fornecedora terá vigência de acordo com as disposições definidas na minuta de contrato ou instrumento equivalente, ou, na omissão deste, pelo prazo de **12 (doze) meses**, a partir da data da assinatura ou retirada do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irrevogáveis.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

8.1. A Contratada obriga-se a:

8.1.1. Efetuar a entrega em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal.

8.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. 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;

8.1.4. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

8.1.5. 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;

8.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.7. Não 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 na minuta de contrato;

8.1.8. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

8.2. A Contratante obriga-se a:

8.2.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

8.2.2. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data de entrega e mediante apresentação de nota fiscal com aceite no verso pelos gestores.

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

9.3. 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 a Contratante.

9.4. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.4.1. 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.

9.5. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

10.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

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

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material/equipamentos inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/93.

10.3. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. A aplicação de penalidades à licitante vencedora reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal nº 8.666/93 e conforme o art. 24 do Decreto Municipal nº 3.018/05.

11.1. Caso a empresa vencedora se recuse a entregar os produtos 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.

11.1.1. 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 da CONTRATANTE a sua aceitação.

11.1.2. 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.

11.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 11.1.

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

11.1.5. Pela inexecução total da obrigação, a CONTRATANTE rescindir o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato.

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

11.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado ao licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do

contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 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.

11.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada ao licitante 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.

11.2. As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações da Contratante, pela Contratada serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor da Contratante, ou cobrados judicialmente.

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

11.4. A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que a CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 11.1.

11.5. 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.

11.6. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto nº 3.555/00 e do Decreto Municipal nº 3.607/11, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

11.6.1. Não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços;

11.6.2. Apresentar documentação falsa;

11.6.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

11.6.4. Não manter a sua proposta dentro do prazo de validade;

11.6.5. Comportar-se de modo inidôneo;

11.6.6. Cometer fraude fiscal;

11.6.7. Fizer declaração falsa;

11.6.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será anexada a esta Ata cópia do Termo de Referência.

12.2. Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do **Pregão Presencial** para **REGISTRO DE PREÇOS Nº: 28/2019** e a proposta da empresa.

12.3. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, do Decreto nº 3.555, de 2000, do Decreto nº 3.931, de 2001, da Lei nº 8.078, de



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



1990 – Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

12.4. O foro para dirimir questões relativas à presente Ata será o da Comarca de Erechim, com exclusão de qualquer outro.

Erechim, 27 de junho de 2019.

VALDIR FARINA
Secretário Municipal de Administração

ANDERSON NOSSAL E CIA LTDA ME
Anderson Nossal