

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 18/2019

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 **RIGO E BARBACOVİ LTDA - ME**, inscrita no CNPJ sob o nº **11.783.018/0001-23**, com sede na Av. Caldas Júnior, nº 1077, Bairro Três Vendas, CEP 99700-000, no Município de Erechim/RS, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **Dediane Barbacovi Rigo**, portador(a) da Cédula de Identidade nº 4097667135 e CPF nº 837.050.900-20, 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

| | | | |
|---|------------|----------|------------|
| 1 | 50,0000 KG | R\$ 3,95 | R\$ 197,50 |
|---|------------|----------|------------|

ABOBRINHA ITALIANA - Denominação botânica: Cucurbita pepo. Também pode ser denominada de Menina-brasileira (Cucurbita moschata). Pelo Líquido: kg

1- DESCRIÇÃO: Hortaliza é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. 2- CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: a abobrinha italiana ou menina-brasileira própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato



e imediato; d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, 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: Papi Frutas.

2 10,0000 UN R\$ 6,95 R\$ 69,50

Adoçante líquido, embalagem 200 ml. Marca: Zero cal.

5 2,0000 CX R\$ 12,50 R\$ 25,00

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

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

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

7 300,0000 UN R\$ 2,85 R\$ 855,00

Alface - Denominação botânica: Lactuca sativa. Variedades: Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

10 10,0000 PC R\$ 5,50 R\$ 55,00

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

1 - DESCRIÇÃO: amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.), fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Deverá: a) sob forma de pó, produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos; b) ser amido 100% puro extraído de milho ideal para ser utilizado para a cocção (como engrossante em diversas aplicações da culinária); c) conter cerca de 70 a 75 Kcal por porção de 20g e cerca de 17g de carboidratos e não conter quantidades significativas de: proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio; d) Ter a seguinte composição: amido de milho (Zea mays, L.); e) não conter glúten além da ausência de sujidades, parasita e larva; f) apresentar características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar o produto, no qual serão avaliados: 1. Qualidade do gel, 2. Aparência e 3. Temperatura de gelatinização. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Marca: Apti.

18 200,0000 KG R\$ 3,88 R\$ 776,00

Batata Inglesa - Denominação botânica: Solanum tuberosum L. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Batata inglesa é um tubérculo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a batata inglesa própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; i) Classificação: Extra (quando constituída por raízes, tubérculos e rizomas de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor, não sendo permitidas rachaduras, perfurações e cortes). - 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Marca: Papi Frutas.

22 50,0000 KG R\$ 3,79 R\$ 189,50

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

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Beterraba própria para o consumo, cuja principal parte comestível é uma raiz tuberosa constituída, internamente, por faixas circulares de tecidos condutores de alimentos alternadas com faixas de tecidos contendo alimento armazenado. Estas são relativamente largas e escuras ou mais coloridas; as de tecidos condutores são mais estreitas e mais claras. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a beterraba própria para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente



desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Marca: Papi Frutas.

27 170,0000 UN R\$ 4,80 R\$ 816,00

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

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

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

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

31 100,0000 KG R\$ 5,51 R\$ 551,00

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

1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2-

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o caqui próprio para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Marca: Papi Frutas.



37 400,0000 KG R\$ 3,47 R\$ 1.388,00

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. Marca: Papi Frutas.

40 50,0000 CX R\$ 2,25 R\$ 112,50

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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

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

43 50,0000 CX R\$ 2,78 R\$ 139,00

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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



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

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

44 50,0000 UN R\$ 2,97 R\$ 148,50

Chicória, un - Denominação botânica: Cichorium endivia. conhecida popularmente como chicória, nativa da Europa e da Ásia posteriormente cultivada em todo o mundo. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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

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

45 20,0000 UN R\$ 23,00 R\$ 460,00

Chocolate em pó com 32 a 33% de cacau sem glúten - CHOCOLATE EM PÓ COM 32 A 33% DE CACAU SEM GLÚTEN. Pacote de 1 a 1,05 kg. 1 DESCRIÇÃO: Chocolate em pó é o produto preparado com Cacau (Theobroma cacao L.e suas propriedades) obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é denominado de chocolate seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. Ex.: chocolate em pó, chocolate em tablete, chocolate com amendoim. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chocolate deve ser obtido de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer qualidade de chocolate, o cacau corresponde ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas. O chocolate em pó próprio para o consumo deve satisfazer as seguintes condições mínimas: a) estar dentro da validade; b) ter atingido o grau máximo aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) aspectos pó homogêneo, cor própria, cheiro característico e sabor doce próprio d) não conter aroma e o sabor estranhos; e) Rotulagem: o rótulo deve trazer a denominação genérica de chocolate, seguida da classificação constante em



legislação vigente. No chocolate em pó deve constar também a declaração das substâncias adicionais que caracterizam o produto. características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: quando solicitado pelos responsáveis técnicos, deverá o fornecedor, durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Marca: Apti.

50 50,0000 MÇ R\$ 2,86 R\$ 143,00

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

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

53 50,0000 UN R\$ 2,88 R\$ 144,00

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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

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

55 2.500,0000 UN R\$ 1,55 R\$ 3.875,00

Cuca Caseira - Embalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondicionadas em bandeja de isopor ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não



violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

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

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

63 70,0000 PC R\$ 6,89 R\$ 482,30

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

1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "feijão preto, ervilha, grão de bico. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Feijão carioca, Tipo 1, Classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Marca: Sialva.

65 12,0000 FR R\$ 3,69 R\$ 44,28

Fermentado Acético de Maçã - Embalagem: frasco plástico, transparente, resistente e atóxico, não violado. Peso Líquido: 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a



partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a procedência, a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: fermentado acético é um produto comercial utilizado geralmente no preparo de saladas.

É obtido da fermentação acética, de vegetais, mel, frutas ou cereais. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

a) Acidez volátil: 4%. b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e

Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA

COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência

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

microscópica. Marca: Koller.

66 10,0000 SH R\$ 6,26 R\$ 62,60

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

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

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

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

80 75,0000 UN R\$ 7,90 R\$ 592,50

Maionese de 1kg. - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou saco, atóxicos, resistente à manipulação e transporte, não violados). Peso líquido: 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1- DEFINIÇÃO: Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Os condimentos são designados de acordo com a sua natureza com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

Maionese - é o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo(s) vegetal(is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. 3 COMPOSIÇÃO: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha.

Não contém glúten. 4 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: conter cerca de: 40 kcal por porção de 12 g, Carboidratos 0,9 g, Proteínas 0 g, Gorduras totais 4,0 g, Gorduras saturadas 0,6 g, Gorduras trans 0 g, Gordura Poli-insaturadas 2,3 g. Gorduras monoinsaturadas 1,0 g, colesterol 2,2 mg, sódio 126 mg, Fibra alimentar 0g, Sódio, 44 mg, Vitamina E 0,32 mg. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5

AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos



99 500,0000 KG R\$ 9,45 R\$ 4.725,00

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

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

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelopardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

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

100 250,0000 UN R\$ 6,00 R\$ 1.500,00

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

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

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Pão de forma Integral ou para sanduíche Integral é o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b)



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

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

101 50,0000 KG R\$ 3,70 R\$ 185,00

Pepino - Denominação botânica: Cucumis sativus L.

Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2

- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pepino próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente 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: Papi Frutas.

105 50,0000 MÇ R\$ 2,80 R\$ 140,00

Rúcula maço - Denominação botânica: Eruca sativa. 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. A rúcula - também conhecida como mostarda-persa - é uma verdura da mesma família que a mostarda, Brassicaceae. Adapta-se a clima fresco, nem quente nem frio. Tem sabor forte, picante e amargo. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades 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. Marca: Ivete Pieniak May.

109 100,0000 PC R\$ 3,99 R\$ 399,00

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

1- DEFINIÇÃO: São produtos constituídos por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetidos ou não a posterior cozimento. Os produtos são denominados "pó" ou "mistura", seguido da indicação de sua finalidade. Ex: "pó para bolo", "mistura para bolo", "mistura para pizza". "pó para refresco". 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: mistura ou pó para preparo de bebidas são utilizados para preparar refrescos ou refrigerantes - constituído por açúcar, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias aprovadas. Os pós para preparo de alimentos e bebida devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Aspecto: pó fino ou granulado. Cor: de acordo com os componentes. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Marca: Piko.

110 100,0000 MÇ R\$ 2,70 R\$ 270,00

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

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a salsa e o alecrim próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Marca: Ivete Pieniak May.

113 10,0000 KG R\$ 7,20 R\$ 72,00

Pimentao Verde - Denominação botânica: *Capsicum annum*. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pimentão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da 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: Papi 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 manter 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 anotarà 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 manter proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 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 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

RIGO E BARBACOVI LTDA – ME
Dediane Barbacovi Rigo