



CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º 39/2026
PROCESSO N.º 26172/2025 – PREGÃO ELETRÔNICO N.º 189/2025 – SRP
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
– SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO –

Contrato Administrativo que entre si fazem como:

CONTRATANTE – MUNICÍPIO DE ERECHIM, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob n.º 87.613.477/0001-20, neste ato representado, com amparo no Decreto Municipal n.º 5.111 de 05 de Janeiro de 2021, pela Secretária Municipal de Administração, Senhora ALINE DA COSTA, e pelo Secretário Municipal Adjunto de Educação, Senhor FABRÍCIO JOSÉ BRUSTOLIN, ambos residentes e domiciliados nesta cidade.

CONTRATADA - NUTRI-ELE DIST. DE NUTRIÇ. CORR. E PROD. MED. E HOSP. LTDA, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob n.º 46.381.269/0001-66, com sede na Rua Buarque de Macedo, n.º 442, Bairro São Geraldo, Cidade de Porto Alegre/RS, CEP 90.230-250, neste ato representada por seu representante legal, Senhor (a) Leandro Luis Buchholz, inscrito no CPF sob n.º 480.763.760-68.

O presente Contrato obedece as seguintes cláusulas e condições:

1 – DO OBJETO –

1.1. É objeto do presente contrato a aquisição de Gêneros Alimentícios por Sistema de Registro de Preços (SRP), através da Secretaria Municipal de Educação com Recursos Transferência do Salário - Educação.

1.2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

| Item | Cod Prod | Quantidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|----------|------------|----------------|-------------|
|------|----------|------------|----------------|-------------|

Especificações

| | | | | |
|---|-------|-------------|---------|-----------|
| 9 | 71522 | 400,0000 LT | 31,5900 | 12.636,00 |
|---|-------|-------------|---------|-----------|

Leite fórmula infantil e zero à 06 meses de idade - com ferro para lactantes. Ingredientes: Lactose, concentrado protéico do soro do leite, oleína de palma, leite integral, óleo de palmistase, óleo de canola, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, cloreto de potássio, citrato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, selenato de sódio), vitaminas (C, E, A, B6, B2, B1, D, K, biotina, ácido fólico, niacina, pantotenato de cálcio), óleo de peixe, lecitina de soja, ácido graxo araquidônico, selenio, L-arginina, L- carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol, L-histidina. Não contém Glúten. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos.
LATA 800g.

Marca: NESTLÉ/NESTLÉ

| | | | | |
|---|-------|-------------|---------|-----------|
| 8 | 71523 | 600,0000 LT | 31,5200 | 18.912,00 |
|---|-------|-------------|---------|-----------|

Leite fórmula infantil a partir dos 06 meses de idade, - com ferro para lactantes.
Ingredientes: Lactose, concentrado protéico do soro do leite, fibras alimentares, maltodextrina, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio), lecitina de soja, vitaminas (C, Niacina, E, Pantotenato de Cálcio, A, B6, B1, D, B2, Ácido fólico, K, Biotina, B12), óleo de peixe, cultura de lactobacilos e bifidus. Não contém glúten. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos.
LATA 800g.

Marca: NESTLÉ/NESTLÉ

| | | | | |
|---|-------|-------------|---------|----------|
| 2 | 70091 | 200,0000 EB | 24,4400 | 4.888,00 |
|---|-------|-------------|---------|----------|

COMPOSTO LÁCTEO SEM LACTOSE: - 1 DESCRIÇÃO: composto lácteo é um alimento em pó de preparo com



água que proporciona uma nutrição completa e balanceada, podendo ser usada como dieta exclusiva ou complemento alimentar. A fórmula láctea solicitada é composta por leite integral, maltodextrina, soro de leite, lecitina de soja, vitaminas e sais minerais e enzima lactase.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, atóxica, resistente à manipulação e transporte.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 380 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

Marca: NESTLÉ/NESTLÉ

36.436,00

2 - DAS AMOSTRAS:

2.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverá (ão) entregar as amostras indicadas na Avenida Farrapos nº 603, sede da SMEd, até o dia definido e publicado em Ata. A avaliação e seleção dos produtos adquiridos deverão ser submetidos a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em, no máximo, 20 dias corridos após o prazo da apresentação das amostras.

2.1.1. Para consultar os itens cotados, cuja marca e produtores já constam como aprovados no Banco de Amostras do Município acessar o link:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1BnQQG8YDua_vDhyYJcyUNXbgQ6voS5g_KYXzEikTlq/edit?usp=drive_link, para estes fica dispensada a apresentação de amostra. Devendo apenas ser enviado um e-mail (alimentacao.escolar@erechim.rs.gov.br) ou ofício formalizando essa informação do produto/marca que será entregue conforme o Banco.

2.2. As avaliações Documental e Sensorial, acontecerão no mesmo período, ou seja, os documentos e amostras dos produtos devem ser entregues juntos.

2.2.1 Avaliação Documental: documentação desatualizada, falsificada, sem procedência idônea, não entregue ou em desacordo com o solicitado, já desclassificará o produto.

2.2.2 Avaliação Sensorial: a amostra será avaliada pela equipe de nutrição da Secretaria Municipal de Educação. Todos os itens serão fotografados, pesados e passarão por avaliação sensorial (submetidos à cocção, preparo conforme indicações do fabricante, avaliação do rendimento, da apresentação e degustação) a fim de servirem como registro comparativo durante a vigência do contrato.

2.2.3 Caso haja necessidade de maiores informações acerca do produto, estas serão solicitadas pela equipe de Nutricionistas responsáveis pela elaboração do Parecer Técnico.

2.3. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

2.4. As novas marcas aprovadas integrarão o Banco de Amostras do Município.

2.5. Durante a vigência do contrato, caso o produto de alguma das marcas aprovadas apresentar características desconformes daquelas avaliadas e aceitas no Parecer Técnico, será retirado do Banco de Amostras, mediante justificativa da equipe técnica.

2.6. O Banco de Amostras e documentações pertinentes estarão arquivados e disponíveis para consulta junto à Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

2.7. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo implicará automática desclassificação do item e/ou da proposta.

2.8. Não serão aceitas no decorrer do processo, produtos com outras marcas e/ou fornecedores que não tenham sido aprovados no Parecer Técnico. Em caso de necessidade de troca de marca ou fornecedor, por motivo de força maior devidamente justificado através de solicitação, e após análise de amostra e emissão de Parecer Técnico por parte das Gestoras Contratuais, produtos com outras marcas e/ou fornecedores poderão ser aceitos, em formato de adição ou troca de marca.



2.9. Segue as descrições complementares e subdivididas por grupos, bem como as amostras que serão solicitadas:

| GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS |
|--|
| <p>DEFINIÇÃO: hortalica é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. O produto será designado verdura, quando utilizadas as partes verdes, será designado legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.</p> |
| <p>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS: as hortalicas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazerem as seguintes condições:</p> |
| <p>GERAIS</p> <p>a) Serem frescas e/ou de colheita recente;</p> <p>b) Terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das espécies e variedades;</p> <p>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;</p> <p>d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;</p> <p>e) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo, bem como, estarem livres de enfermidade e/ou insetos;</p> <p>f) Os rizomas, raízes e tubérculos não devem apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa; As batatas não devem apresentar brotos ou estarem esverdeadas no ato da entrega;</p> <p>g) Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;</p> <p>h) O peso médio, das hortalicas in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;</p> <p>i) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Denominação do produto; 2) Registro sanitário do produto; 3) Procedência, lote; 4) Data de fabricação e validade; 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante); 6) Quantidade (peso líquido); 7) Informação nutricional; 8) Lista de ingredientes; 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica). |
| <p>DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DE HORTALIÇAS “IN NATURA”:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Procedência |
| <p>DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS SUBPRODUTOS DE HORTALIÇAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ficha técnica do produto 2) Rótulo <p>OBSERVAÇÕES: Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.</p> |

| GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS | |
|--|---|
| PRODUTO | QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE |
| TAPIOCA MASSA PRONTA | 01 embalagem original do fabricante. Poderá ser entregue em gramatura disponível (500g ou 1kg), desde que atenda as exigências do edital. |
| LEITE VEGETAL A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE | Embalagem lata de 800g |



| | |
|--|-----------------------|
| SOJA | |
| IOGURTE VEGANO | Unidade de 150 a 200g |
| LEITE VEGETAL ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR | 1 Litro |
| PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA FINA | Embalagem de 250 g |

GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio e aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:

- a) Serem de colheita recente;
- b) Serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;
- d) Estarem livres de enfermidades;
- e) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- f) Devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e mofo;
- g) Não será permitida a mistura de classe e tipo para canjica, arroz (branco polido, parbolizado e integral);
- h) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
 - 1) Denominação do produto;
 - 2) Registro sanitário;
 - 3) Procedência, lote;
 - 4) Data de fabricação e validade;
 - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
 - 6) Quantidade (peso líquido);
 - 7) Informação nutricional;
 - 8) Lista de ingredientes;
 - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

ESPECÍFICOS:

- a) As massas alimentícias:

As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas;

GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

| PRODUTO | QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE |
|----------------------------------|--|
| MASSA INTEGRAL SEM OVOS PARAFUSO | 01 embalagem de 500 g, na embalagem original do fabricante |

GRUPO 6 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: o leite e seus derivados deverão ser fabricados dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação, comercializadas de acordo com a legislação sanitária vigente e devidamente inspecionados por um dos órgãos competentes abaixo:

- a) Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do Ministério da Agricultura Pecuária e



GRUPO 6 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS

Abastecimento (MAPA).

b) Serviço de inspeção federal (S.I.F.) – Registram-se neste serviço, os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação.

c) Serviço de inspeção estadual (R.I.I.S.P.O.A.) – estabelecimentos que comercializam produtos para outro município.

d) Serviço de inspeção municipal (S.I.M.)– estabelecimentos que comercializam dentro do município.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:

a) O leite e seus derivados, considerados próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes animais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- 1) Serem frescos, com aroma, cor e sabor próprio;
- 2) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da embalagem;
- 3) Estarem isentas de aroma e sabor estranhos.
- 4) Serão avaliados conforme os critérios do regulamento técnico de identidade e qualidade de cada produto.
- 5) Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

b) Deverão estar embalados na embalagem original do fabricante, adequadas e destinadas para tal finalidade, devidamente vedados (hermeticamente). Rotulados de acordo com a legislação vigente.;

c) Estarem livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração;

d) Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento;

e) O rótulo dos produtos deve conter as seguintes informações:

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

a) Serão avaliados conforme os critérios do regulamento técnico de identidade e qualidade de cada produto.

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DO LEITE E DERIVADOS:

- 1) Procedência
- 2) Ficha técnica do produto

OBSERVAÇÕES: Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.



DEFINIÇÃO: o leite e seus derivados deverão ser fabricados dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação, comercializadas de acordo com a legislação sanitária vigente e devidamente inspecionados por um dos órgãos competentes abaixo:

- a) **Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA)** do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- b) **Serviço de inspeção federal (S.I.F.)** – Registram-se neste serviço, os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação.
- c) **Serviço de inspeção estadual (R.I.I.S.P.O.A.)** – estabelecimentos que comercializam produtos para outro município.
- d) **Serviço de inspeção municipal (S.I.M.)**– estabelecimentos que comercializam dentro do município.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:

a) O leite e seus derivados, considerados próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes animais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- 1) Serem frescos, com aroma, cor e sabor próprio;
- 2) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da embalagem;
- 3) Estarem isentas de aroma e sabor estranhos.
- 4) Serão avaliados conforme os critérios do regulamento técnico de identidade e qualidade de cada produto.
- 5) Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

b) Deverão estar embalados na embalagem original do fabricante, adequadas e destinadas para tal finalidade, devidamente vedados (hermeticamente). Rotulados de acordo com a legislação vigente.;

c) Estarem livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração;

d) Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento;

e) O rótulo dos produtos deve conter as seguintes informações:

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

a) Serão avaliados conforme os critérios do regulamento técnico de identidade e qualidade de cada produto.

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DO LEITE E DERIVADOS:

- 1) Procedência
- 2) Ficha técnica do produto

OBSERVAÇÕES: Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

| GRUPO 6 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS | |
|--|---|
| PRODUTO | QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER |



| | ENTREGUE |
|---|--------------------------|
| LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO | 01 embalagem de 400g |
| IOGURTE ZERO LACTOSE, ZERO AÇÚCAR, ZERO GORDURAS TOTAIS | 01 Unidade de 150 a 200g |
| LEITE FÓRMULA INFANTIL 0-6 MESES | Embalagem lata de 800g |
| LEITE FÓRMULA INFANTIL A PARTIR DE 6 MESES | Embalagem lata de 800g |
| COMPOSTO LÁCTEO ZERO LACTOSE | Embalagem lata de 380g |

| GRUPO 8 – OUTROS | |
|--|---|
| <p>DEFINIÇÃO: gêneros alimentícios industrializados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias químicas, físicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser entregues embalados, refrigerados ou não (de acordo com suas características) e produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação. Demais critérios de avaliação descritos.</p> | |
| <p>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:</p> <p>GERAIS:</p> <p>a) Não apresentar danos de ordem mecânica, física ou química;</p> <p>b) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;</p> <p>c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofos;</p> <p>d) A embalagem original do fabricante deverá conter externamente informações que indiquem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Denominação do produto; 2) Registro sanitário do produto; 3) Procedência, lote; 4) Data de fabricação e validade; 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante); 6) Quantidade (peso líquido); 7) Informação nutricional; 8) Lista de ingredientes; 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica). <p>e) Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação;</p> <p>f) Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação;</p> <p>CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:</p> <p>a) Considera-se alimento enriquecido, todo o alimento ao qual foi adicionada substância/nutriente, com objetivo de reforçar seu valor nutritivo, seja repondo quantitativamente os nutrientes destruídos durante o processamento do alimento, seja suplementando-os com nutrientes em nível superior ao seu conteúdo normal.</p> | |
| <p>DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS PRODUTOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Rótulo 2) Ficha técnica do produto <p>OBSERVAÇÕES: Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.</p> | |
| PRODUTOS | |
| ADOÇANTE | 01 embalagem de 100ml na embalagem original do fabricante |
| CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM SAL | 01 embalagem. |

Poderá ser entregue em gramatura disponível (250 a 500 g), desde que atenda as exigências do edital

3 – DA ENTREGA E DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO –

3.1. O prazo de vigência do contrato será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos que determina o art. 84 da Lei nº 14/133/21.

3.2. Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada (12 meses aproximadamente), sendo solicitados em parte, conforme a necessidade para atendimento dos cardápios estipulados para as escolas do Sistema Público Municipal de Ensino, seus anexos e Entidades vinculadas ao PNAE.

3.2.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada diretamente nas escolas do Sistema Público Municipal de Ensino vinculadas ao PNAE, conforme a relação de endereço:

| ESCOLA | ENDEREÇO | BAIRRO |
|---|--|----------------------|
| Coordenação de Alimentação Escolar | Av. Farrapos, nº 603 | Centro |
| EMEI Barão do Rio Branco | Av. Sete de Setembro, 44 | Centro |
| EMEI Bôrtolo Balvedi | Rua Bortolo Balvedi, nº 1388 | São Caetano |
| EMEF Cristo Rei – CAIC | Rua São Martinho, nº 351 | Cristo Rei |
| EMEI Copas Verdes | Rua Ermínio Deconto, nº 335 | Copas Verdes |
| EMEF Caras Pintadas | Rua Frederico Ozanan, nº 210 | São Vicente de Paulo |
| EMEI Dom João Aloísio Hoffmann | Rua Santa Bárbara, nº 28 | Progresso |
| EMEI Dom João Aloísio Hoffmann – Anexo Obra Stª Marta (entregar sempre pela manhã) | Rua Geraldino Rufino Pinheiro, nº 20 | Progresso |
| EMEF Dom Pedro II | Rua Francisco Bussata, nº 121 | Progresso |
| EMEI Dr. Ruther Alberto Von Mühlen | Rua Vinte de Setembro, nº 183 | Espírito Santo |
| EMEI Dr. Ruther A. V. Mühlen – E.E. Ir Roberto Teódulo | Rua José Oscar Salazar, nº 1715 | Três Vendas |
| EMEI Drª Vera Beatriz Sass | Rua Assunta Dal Ponte Fuzinato, nº 200 | Paiol Grande |
| EMEI Estevam Carraro | Rua Antônio Lando, nº 180 | Estevam Carraro |
| EMEF Jaguaretê | Distrito de Jaguaretê | Interior |
| EMEI Irmã Consolata | Rua Joaquim de Moura Faitão, nº 915 | Koller |
| EMEI Lucas Vezzaro | Rua Carlos Demoliner, nº 750 | Linho |
| EMEI Maria Clara | Rua Victório Fracaro, 814 | Maria Clara |
| EMEF Luiz Badalotti | Rua Fulgêncio M. Coffy, nº 680 | Atlântico |
| EMEF Othelo Rosa | Rua Belo Cardoso, nº 1446 | Presidente Vargas |
| EMEF Paiol Grande | Rua Sueli Maria Girardello, nº 205 | Paiol Grande |
| EMEI São Cristóvão | Rua José Bisognin, nº 401 | São Cristóvão |
| EMEI São Cristóvão – Anexo CECRIS 1 | Rua Maria Agnes Graber, nº 94 | São Cristóvão |
| EMEI São Cristóvão – Anexo Associação Assist. Madre Alix | Rua Dorvalino Moisés Dalla Rosa, nº 90 | Vitória II |
| E.E.E. Branca de Neve – A.P.A.E. | Rua Otto Eduardo Müller, nº 34 | Boa Vista |
| Centro Educacional de Jovens e Adultos – CEJA | Rua Júlio Trombini, nº 604 | Três Vendas |
| C.E.J.A – Obra Santa Marta | Rua Geraldino R. Pinheiro, nº 20 | Progresso |
| EMEI Irmã Consolata – Anexo Roque Gonzales - Distrito de Capoeirê | Distrito de Capoeirê | Capoeirê |



3.2.2. É de total responsabilidade da contratada, realizar periodicamente o controle de saldo de Empenhos junto à Coordenação de Alimentação Escolar. Deverá também, ao receber a Planilha de Pedido verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas e comunicar às Gestoras do contrato administrativo caso haja irregularidades.

3.2.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada **somente após a solicitação expedida** pela Secretaria Municipal de Educação, através da Coordenação de Alimentação Escolar.

3.2.4. Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, prazo de validade (**alimentos embalados deverão apresentar 75% no momento da entrega**), entre outros dados, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, entre outros dados (Biblioteca Virtual de Alimentos da ANVISA).

3.2.5. Todos os gêneros alimentícios devem ser produzidos/comercializados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Caso seja necessário, as Gestoras solicitarão a certificação de Boas Práticas durante a avaliação de documentação de amostras e vigência do contrato.

3.2.6. Em caso de ocorrer, durante o ano letivo, regime de recesso escolar e suspensão das atividades escolares, em virtude a situações diversas, serão adotadas as medidas determinadas em legislação pertinente ao ocorrido.

3.2.7. Caso as Gestoras e/ou Responsáveis Técnicos da Coordenação de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação, verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a contratada será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas a este serviço.

3.2.8.. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado. O carro de transporte deverá estar limpo e em condições adequadas. Caberá à contratada o descarregamento das mercadorias no momento das entregas, devendo esta possuir pessoal disponível e uniformizado, com identificação da empresa, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.

3.2.10. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues respeitando os horários de funcionamento da Secretaria Municipal de Educação. Os horários de entrega são: das 8h às 11h e das 13h às 16h.

3.2.11. No decorrer do ano letivo e vigência do contrato administrativo, poderão ocorrer alterações nos dias das entregas em virtude do calendário escolar e a contratada deverá realizar as entregas conforme estipulado, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.

3.2.12. Após a conferência pela Coordenação da Alimentação Escolar será solicitada a emissão da Nota Fiscal pela Coordenação da Alimentação Escolar, bem como, a realização do acerto de saldos a entregar. Em caso de atraso no envio da Nota Fiscal por parte da CONTRATADA, esta não poderá solicitar urgência no pagamento ao CONTRATANTE.

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

3 – DO PREÇO E DO PAGAMENTO –

4.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor de **R\$ 36.436,00** (trinta e seis mil quatrocentos e trinta e seis reais), em moeda vigente no País.

4.1.1. O pagamento será realizado até 15 (quinze) dias após o recebimento e atesto das gestoras contratuais, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

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

4.2.1. Haverá retenção previdenciária nos termos, com repasse dos percentuais ao INSS, assim como, será retido o Imposto de Renda na Fonte, conforme legislação vigente.

4.3. A retenção NÃO será efetuada para as empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL, que nesta modalidade de tributação não sofrem a incidência na fonte do Imposto de Renda, bem como das empresas imunes ao pagamento de impostos.

4.5. Se a empresa vencedora for optante do SIMPLES NACIONAL, deverá informar através de Declaração firmada por



Contador ou Técnico Contábil, ou ainda, na Nota Fiscal a alíquota de ISSQN a ser recolhida.

5 – DO RECEBIMENTO DO OBJETO –

5.1. O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a proposta, será recebido:

a) PROVISORIAMENTE, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.

b) DEFINITIVAMENTE, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

5.2. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

5.3. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

5.4. O produto **recusado será considerado como não entregue**.

5.5. Os custos de retirada e devolução dos materiais recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da Contratada.

5.6. A Contratada terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada dos produtos recusados, após notificação dos Gestores do Contrato.

6 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE –

6.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e com o Processo nº 26172/2025;

6.2. Dar à CONTRATADA as condições necessárias a regular execução do contrato;

6.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços;

6.4. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao objeto executado, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

6.5. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato e pelas demais infrações administrativas sujeitas à fiscalização do Contratante;

7 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA –

7.1. A CONTRATADA fica obrigada a entregar o objeto contratado conforme especificações do Edital do Pregão Eletrônico por Sistema Registro de Preços, seus anexos e em consonância com a proposta de preços.

7.2. A CONTRATADA fica obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

7.3. A CONTRATADA fica obrigada a providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE.

7.4. A CONTRATADA fica obrigada a arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato.

7.5. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho.

7.6. A CONTRATADA fica obrigada a arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por sua conta exclusiva.

7.7. A CONTRATADA fica responsável por todos os direitos trabalhistas e exigências legais que envolvam o trabalho das pessoas do quadro, ou contratadas pontualmente para a prestação dos serviços ao CONTRATANTE.

7.8. O CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

7.9. É vedado à CONTRATADA a subcontratação total ou parcial do contrato com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato.



7.10. A CONTRATADA obriga-se a atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato, da autoridade designada, ou da autoridade superior nos termos do art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021.

7.11. A CONTRATADA obriga-se a não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou Gestor do contrato, em total observância aos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12. A CONTRATADA obriga-se a guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

8 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS –

8.1. A aplicação de penalidades às licitante e às contratadas rege-se conforme o estabelecido no Título IV, Capítulo I – Das Infrações Administrativas, da Lei nº 14.133/21.

8.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas descritas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/21, as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, àquele que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave art. 156, §2º, da Lei Federal 14.133/21;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, pelo período de 01 (um) a 03(três) anos;

b) dar causa à inexecução total do contrato, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

8.2.1. Considera-se inexecução total do contrato:

a) recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada;

b) recusa injustificada do adjudicatário em assinar ata de registro de preços, contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, àquele que:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

8.3.1. As infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do Art. 155 da Lei Federal 14.133/21, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

8.3.2. A aplicação da sanção prevista no **item 7.2.3** será aplicada pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

8.3.3. Multa, que será calculada na forma prevista no edital ou no contrato, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta, e poderá ser aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21, observando-se os seguintes parâmetros:



- a) No caso de inexecução parcial do contrato, nos termos dos incisos I a II do art. 155 da Lei nº 14.133/21 a multa será de a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.
- b) No caso de inexecução total do contrato, conforme prevista no inciso III do art. 155 da Lei nº 14.133/21, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do contrato.
- c) Para infrações descritas nos incisos IV a VII, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.
- d) Para as infrações descritas nos incisos VIII a XI, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 acima, de 10% (dez por cento) do valor do contrato.
- e) Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 30% (trinta por cento) do valor do contrato.
- f) O atraso na execução/entrega do objeto contratado superior a **30 (trinta) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por** descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.3.4.** Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 20% (vinte por cento). A multa de mora não impede as demais sanções previstas nos termos do art. 162, da Lei Federal nº 14.133/21.
- 8.4.** A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/21).
- 8.5.** Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/21).
- 8.6.** As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do CONTRATANTE, pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor da CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.
- 8.6.1.** Se a CONTRATADA não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.
- 8.7.** A aplicação de multas, bem com a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas neste contrato.
- 8.8.** A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

9 – DO EMPENHO DA DESPESA –

9.1. As despesas resultantes da execução deste contrato serão atendidas através da seguinte Dotação Orçamentária:

| Código | Classificação | Descrição |
|---------------|--|-------------------------------|
| 8107 | 11.01.12.306.0011.2065.3.3.90.30.07.00.00 | Generos De Alimentacao |

10 – DAS GESTORES DO CONTRATO –

10.1. Serão gestoras do presente contrato, a Senhora **CLÁUDIA MANICA DE QUADROS**, gestora administrativa e as Senhoras **ALINE CLÁUDIA CHIMENTO, MARINA COLOMBO, RAIELI SEGALLA E VALÉRIA DA SILVA CIOTTI**, como gestoras técnicas nos termos do Regimento Interno, Ordem de Serviço n.º 004/2023 e Art. 10 e 11 do Decreto Nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, tendo por parâmetro os resultados previstos no contrato, o (s) qual (is) será (ão) responsável(is) pelo acompanhamento e fiscalização da sua execução, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, de acordo com as legislações vigentes.

11 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL –

11.1. No caso de surgirem dúvidas sobre a inteligência das cláusulas do presente contrato, tais dúvidas serão resolvidas com o



auxílio da Legislação Civil, aplicável aos contratos do Direito Privado e, com o apoio do Direito Administrativo Público, no que diz respeito a obediência dos princípios que norteiam a Administração Municipal.

11.2. A Lei Federal n.º 14.133/21 e alterações regerá as hipóteses não previstas neste contrato.

12 – DA VINCULAÇÃO A LICITAÇÃO –

12.1. O presente instrumento foi lavrado em decorrência da Licitação na Modalidade Pregão Eletrônico por Sistema Registro de Preços Nº 189/2025 ao qual vincula-se, bem como, aos termos da proposta de preços da CONTRATADA, que faz parte integrante desta avença como se transcrito fosse e respectivos anexos do Processo Administrativo n.º 26172/2025.

13 – DA COBRANÇA JUDICIAL –

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

14 – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO –

13.1. O presente contrato poderá ser extinto, caso se materialize uma, ou mais, das hipóteses contidas no artigo 137, nos termos dos arts. 138 a 139 da Lei Federal n.º 14.133/2021 e alterações.

15 – DA PROTEÇÃO DE DADOS –

15.1. As partes se obrigam de com as disposições da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) Lei nº 13.709/2018, em relação a quaisquer dados pessoais que possam ser coletados, processados ou compartilhados no âmbito desse contrato.

16 – DA ASSINATURA –

16.1. As partes optam em comum acordo pela assinatura eletrônica do presente instrumento pelo Portal de Assinaturas da Prefeitura Municipal de Erechim a qual reputam como válida para todos os fins.

17 – DO FORO –

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

E por estarem, assim, justos e contratados, firmam eletronicamente o presente instrumento as partes abaixo arroladas, bem como duas testemunhas:

ERECHIM/RS, 23 DE JANEIRO DE 2026.

ALINE DA COSTA – Secretária Municipal de Administração

NUTRI-ELE DIST. DE NUTRIÇ. CORR. E PROD. MED. E HOSP. LTDA - CNPJ N.º 46.381.269/0001-66 - Contratada

FABRÍCIO JOSÉ BRUSTOLIN – Secretário Municipal Adjunto de Educação

CLÁUDIA MANICA DE QUADROS - Gestora Administrativa

RAIELI SEGALLA - Gestora Técnica

ALINE CLÁUDIA CHIMENTO - Gestora Técnica

MARINA COLOMBO - Gestora Técnica

VALÉRIA DA SILVA CIOTTI - Gestora Técnica