Município de São Pedro da Serra
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCESSO LICITATÓRIO N° 36/2026
EDITAL DE LICITAÇÃO
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2026

Aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE e alimentos para uso na administração pública, durante o exercício de 2027.

Município de São Pedro da Serra
Secretaria Municipal da Educação
Secretaria Municipal do Esporte, Cultura e Turismo
Secretaria Municipal da Administração e Fazenda
Secretaria Municipal da Saúde
Secretaria Municipal do Desenvolvimento Urbano e Obras Públicas

Edital de Pregão Eletrônico nº 36/2026
Tipo de julgamento: menor preço por item
Modo de disputa: aberto
Orçamento sigiloso
Processo nº 36/2026
DA SESSÃO VIRTUAL DO PREGÃO ELETRÔNICO:
DIA: 04 DE DEZEMBRO DE 2026
HORÁRIO: 08h30min (horário de Brasília/DF)
ENDEREÇO VIRTUAL: https://pregaobanrisul.com.br/
ENVIO DE PROPOSTAS E DOCUMENTOS: Até às 08 horas e 29 minutos, do dia 04 de dezembro de 2026.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DA SERRA**, Senhor **LUIZ AUGUSTO HARTMANN**, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, do **tipo menor preço unitário**, aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE e alimentos para uso na administração pública, durante o exercício de 2027, em atendimento à Nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133/2021, conforme descrito nesse edital e seus anexos e especificamente, no Termo de Referência.

O presente edital e seus anexos poderão ser acessados pelos interessados nos sites https://pregaobanrisul.com.br/ e www.saopedrodaserra.rs.gov.br

A coordenação do Pregão Eletrônico estará a cargo da Pregoeira e demais membros da Equipe de Apoio, designados pelas Portarias nº 86/2023; 84/2025 e 92/2025.

A Pregoeira e sua Equipe de Apoio, realizarão o certame no sítio eletrônico do Pregão Eletrônico Banrisul, https://pregaobanrisul.com.br/, no dia 04 de dezembro de 2026 às 8h30min, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

O orçamento da Administração é sigiloso, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

1. DO OBJETO:

Constitui objeto da persente licitação, a contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE e alimentos para uso na administração pública, durante o exercício de 2027, em atendimento à Nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133/2021, conforme descrição e estabelecido no Termo de Referência – **ANEXO I.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1.	Abacate tipo manteiga tamanho médio a grande, de primeira qualidade, com grau médio de maturação, sem ferimentos ou defeitos	Kg	110
2.	Abacaxi pérola tamanho médio a grande, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	700
3.	Abobrinha verde, italiana, de primeira qualidade, firme com casca lisa, brilhante e sem machucados ou manchas, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos.	Kg	280
4.	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, derivado de cana-de-açúcar, isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem em pacote transparente e atóxico, registro no Ministério da Saúde e validade impressas na embalagem, pac.de 5 kg	Unid.	290
5.	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, derivado de cana-de-açúcar, isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem em pacote transparente e atóxico, registro no Ministério da Saúde e validade impressas na embalagem, pac.de 2 kg	Unid.	214
6.	Açúcar demerara sem agrotóxico , de cor marrom claro, granulado uniforme Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	600
7.	Açúcar mascavo, integral, isento de aditivos químicos, mantendo as características naturais da cana, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo data de fabricação, prazo de validade, lote e dados do fabricante. Embalagem com 500g.	Unid.	160
8.	Açúcar cristal sachê 5g, caixa com 1000 unidades	Cx	7
9.	Açúcar refinado isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem de 1 kg	Kg	8
10.	Aipim descascado embalado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica de 1kg, com identificação e procedência.	Kg	50
11.	Alface fresca, de primeira qualidade. Produtos sãos, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas, peso mínimo 300g/unid.	Unid.	270
12.	Alho fêmea de 1ª qualidade, firme e intacto, sem manchas escuras ou brotos, deve estar bem desenvolvido e sadio	Kg	100
13.	Ameixa preta, seca e sem caroço. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 200g.	Unid.	80
14.	Amendoim descascado, conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e com formação uniformes, sem	Unid.	65

	manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Na embalagem deverá constar data de fabricação e validade, registro do Ministério da Saúde. Embalagem com 400g.		
15.	Amido de milho, produto amiláceo, extraído do milho. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. Embalagem com 500g	Unid.	400
16.	Arroz branco, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	Unid.	344
17.	Arroz parbolizado, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	Unid.	810
18.	Aveia integral em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, livre de sujidades, matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica, resistente, com 200g	Unid.	800
19.	Azeite de Oliva extra virgem, puro, sem mistura de outros óleos, devendo estar em embalagem de vidro escuro. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem com 500ml.	Unid.	35
20.	Banana catarina/prata, de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	3700
21.	Banana maçã, de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	800
22.	Banana nanica de qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	400
23.	Banha suína natural e fresca. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Produto com registro no SIM ou SISPOA. Embalagem em média com 1,45 kg.	Unid.	12
24.	Batata doce com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.	Kg	400
25.	Batata-inglesa branca comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	1200
26.	Bergamota comum/montenegrina, tamanho grande ou médio; frutos sãos e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor, média 100g/unid.	Kg	740
27.	Bergamota ponkan, tamanho grande ou médio; frutos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor, média 130g/unid.	Kg	360
28.	Beterraba sem folhas, limpas, tamanho médio, médio amadurecimento, firmes, íntegras, sem manchas e cor característica uniforme.	Kg	350
29.	Bife, sem osso, carne suína, cortado em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	880
30.	Bife, carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, cortada em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície	Kg	630

	pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.		
31.	Biscoito salgado com gergelim. A embalagem deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, emb. com 320g	Pac.	540
32.	Biscoito salgado cream cracker. A embalagem deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, emb. com 320g	Pac.	300
33.	Bolinho inglês caseiro, com gotas de chocolate. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, leite, açúcar, margarina, nata, chocolate granulado, essência baunilha, fermento químico. Informações adicionais: sem conservantes. Peso aproximado 60 gramas, embalado individualmente. Validade: 10 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol.	Unid.	1000
34.	Brócolis parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência.	Kg	200
35.	Cacau em pó solúvel, com 100% de cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade, emb. com 200g	Unid.	300
36.	Café solúvel em pó tradicional, pó fino e homogêneo, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, na embalagem deve conter informações do fabricante, data de fabricação e validade, emb. 200g	Unid.	180
37.	Café granulado solúvel, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, na embalagem deve conter informações do fabricante, data de fabricação e validade emb. 160g.	Unid.	249
38.	Café em pó tradicional, torrado e moído, pó fino e homogêneo, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e sem estufamento. Embalagem contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem com 500g	Unid.	335
39.	Canela em casca, isento de mofo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 20g.	Unid.	40
40.	Canela em pó, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagem plástica transparente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 30g	Unid.	170
41.	Capeleti de frango tipo caseiro. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água, peito de frango sem pele, cebola, alho, farinha de rosca, sal . Peso: embalagem de 1 kg, cada capeleti deverá pesar em torno de 2 gr cada. Informações adicionais: sem conservantes e aromatizantes. Não contem lactose. Validade: 150 dias, a contar da data da fabricação, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	60
42.	Cáqui de chocolate preto, maduro no ponto, tamanho médio, frutos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Kg	705
43.	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, congelada, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	125

44.	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	750
45.	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	2050
46.	Carne bovina moída grossa, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	600
47.	Carne suína, tipo lombinho, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	670
48.	Carne suína, tipo pernil, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	370
49.	Cebola tamanho médio, de 1ª qualidade, sem brotos, aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas	Kg	1050
50.	Cenoura de boa qualidade, frescas, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	650
51.	Chá de camomila, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	65
52.	Chá de erva doce, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	65
53.	Chá de maracujá, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	40
54.	Chá de maçã com canela, embalagem com 10 sachês e16 gr	Cx.	75
55.	Chuchu de 1ª qualidade, com casca verde brilhante e lisa, sem manchas, rachaduras ou áreas amarelas.	Kg	360
56.	Colorau em pó, urucum. Tempero utilizado para realçar a cor e o sabor dos alimentos. Embalagem de 100g.	Unid.	70
57.	Couve chinesa de boa qualidade, folhas limpas e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas.	Kg	210
58.	Couve flor de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, mofo, manchas escuras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Kg	270

59.	Coração de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1 Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto	Kg	100
60.	Coxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, o produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro, deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento.	Kg	1660
61.	Cravo da índia, botões secos, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagem plástica transparente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 20g	Pac.	20
62.	Cuca colonial sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha, açúcar, sal e fermento. Sem: conservantes, aromatizantes, ovos e lactose. Peso: 400 gr. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol.	Kg	42
63.	Doce cremoso colonial, tipo schmier de cana. Embalado em potes com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Peso líquido 600g	Unid.	300
64.	Doce cremoso de fruta sabor goiaba. Embalado em potes com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Peso líquido 400g	Unid.	408
65.	Essência de baunilha líquida para uso culinário, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Embalagem com 30ml	Unid.	50
66.	Espinafre de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvido firme e intacto, isento de materiais terrosos e unidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, em maço, com folhas íntegras, frescas, verde escuras, molho com 500g	Molho	50
67.	Farinha de aveia. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 1 kg	Kg	190
68.	Farinha de centeio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido 1 kg	Kg	80
69.	Farinha de mandioca branca, tipo 1, moída fina. Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido das raízes de mandioca previamente descascadas e lavadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. Embalagem com 500g	Unid.	110
70.	Farinha de milho, fina, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, qualidade do produto e atender as especificações dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Peso líquido 1 kg	Kg	100
71.	Farinha de milho, média, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, qualidade do produto e atender	Kg	600

	as especificações dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Peso líquido 1 kg.		
72.	Farinha de trigo branca, especial, tipo 1,de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminaB9), obtida a partir de grãos desgerminados, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel impermeável resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Cada 50g deverá fornecer no mínimo 2,1mg de ferro, 75mcg de ácido fólico e 0mg de sódio. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 5 kg	Unid.	820
73.	Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminaB9), proveniente da moagem do grão de trigo inteiro, com alto teor de fibras. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel impermeável resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg	Kg.	130
74.	Farinha de arroz pura, natural, sem glúten, de cor clara sem grumos ou mofo, cheiro neutro com textura fina e homogênea. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem plástica resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem de 1kg.	Kg	130
75.	Feijão carioca tipo 1,isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	920
76.	Feijão preto tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	1290
77.	Fermento biológico seco instantâneo. Produto deve se apresentar em bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto, embalagem íntegra e livre de sujidades, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. Peso líquido 500 g.	Unid.	75
78.	Fermento químico em pó, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio. Embalagem plástica, íntegra, a vácuo, contendo dados do fabricante, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 500 g.	Unid.	155
79.	Flocos de milho pré cozido, sem adição de açúcar, isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo 500g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante.	Unid.	250
80.	Fígado de boi congelado cortado em bifes, de superfície lisa e brilhante, cor marrom avermelhado profundo, cheiro característico leve e agradável. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	25
81.	Fórmula infantil de partida de 0 a 6 meses a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	Unid.	10
82.	Fórmula infantil de seguimento de 6 a 12 meses, a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a	Unid.	250

	partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.		
83.	Gelatina em pó sem sabor e incolor, sem adição de açúcar, corantes ou aromatizantes. Embalagem de 24g, hermeticamente selada e validade de 12 meses	Unid.	200
84.	Granola tradicional. Produzida com cereais nobres, totalmente integrais, sem adição de açúcar, não conter gorduras trans, conservantes e aromatizantes. Composta por frutas desidratadas, flocos de aveia, gergelim, flocos de milho e amêndoas. Contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. Peso líquido 250 g.	Unid.	240
85.	Iogurte com polpa de morango, para dietas com restrição de lactose, bandeja com 06 unid. Peso líquido 540g	Unid.	40
86.	Iogurte com preparado de morango, para dietas com restrição de lactose. Peso líquido 850g	Unid.	190
87.	Iogurte com preparado de morango, peso líquido aproximado 1,25 kg. O produto deverá conter dados de identificação, validade, procedência e registro.	Unid.	1250
88.	Iogurte natural integral, composto por leite integral e fermentos lácteos, sem adição de açúcar, adoçantes, proteínas adicionadas, amidos, espessantes, estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes. Embalagem plástica, íntegra, resistente e apropriada para alimentos, contendo selo interno aluminizado de vedação. Produto registrado e inspecionado por serviço oficial competente, devendo apresentar selo doSIF, SISBI, CISPOA ou serviço de inspeção municipal equivalente reconhecido na forma da legislação vigente. Embalagem de 500g	Unid.	100
89.	Iscas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, congelada, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	1080
90.	Kiwi maduro no ponto, tamanho médio, frutos sãos e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficiente mente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Kg	250
91.	Laranja de umbigo de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	900
92.	Laranja do céu de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	650
93.	Laranja suco de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	1500
94.	Laranja valência de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	850
95.	Leite de soja, zero adição de açúcares. Embalagem longa vida contendo 01 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade estampado na embalagem.	Litro	420
96.	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, com boa solubilidade. Deve ter composição mínima de 200mg de cálcio e máximo de 100mg de sódio por porção de 26g de pó. Embalado em embalagem plástica metalizada, hermeticamente fechada, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade, peso líquido 360g.	Unid.	200
97.	Leite UHT longa vida integral. Em embalagem tetrapak, contendo 1 litro. Deverá conter um teor de gordura em torno de 3%, conter na embalagem a identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso,	Litro	7464

	fabricante, data de fabricação e validade mínima de 4(quatro) meses após a data de entrega.		
98.	Leite zero lactose, sem lactose, contendo enzima lactase em sua composição. Em embalagem tetrapak, contendo 1 litro. Deverá conter na embalagema identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.	Litro	1080
99.	Lentilha tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, produção da última safra. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	740
100.	Lima, fruta com boa aparência, firme e sadia, de colheita recente	Kg	40
101.	Limão taiti de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	150
102.	Lingüiça mista defumada, magra e sem pimenta, Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	60
103.	Linguiça toscana, salsichão misto, caseiro, sem pimenta, média 80g/unid., emb. etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF.	Kg	60
104.	Maçã argentina, de boa qualidade, mínimo 100g/unid, bem desenvolvida, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	Kg	100
105.	Maçã fuji, de boa qualidade, de primeira, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	200
106.	Maçã gala, de boa qualidade, de primeira, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	2450
107.	Mamão tipo formosa de 1ª qualidade, tamanho grande com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	2400
108.	Manga de boa qualidade, tamanho médio a grande, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1350
109.	Manteiga sem sal em tablete, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Acondicionada em tabletes contendo 200g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Unid.	60
110.	Margarina, creme vegetal com sal e Ômega 6, isenta de gordura trans. Não poderá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. O rótulo deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Produto feito à base de óleos vegetais interesterificados, acondicionado em embalagem plástico	Unid.	240

	contendo 500g do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, nº lote.		
111.	Massa caramujinho, conchinha, com ovos. Embalagem transparente, atóxica e resistente. Peso líquido 500g	Unid.	240
112.	Massa com sêmola, sem ovos, tipo espaguete, produzido a partir da sêmola ou semolina. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	75
113.	Massa de lasanha com ovos caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 2 kg, espessura aproximada de 1 mm e largura de 30 cm. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	65
114.	Massa fresca com ovos caseira, tipo espaguete. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 1 kg. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	170
115.	Massa de letrinhas com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	200
116.	Massa espaguete com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	700
117.	Massa fina, tipo cabelo de anjo, com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	400
118.	Massa para tapioca sem glúten, produto composto à base de goma de mandioca hidratada. 100% natural sem adição de outros ingredientes. Isento de glúten. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Unid.	200
119.	Massa parafuso, com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	600
120.	Mel de abelha puro, registrado no Ministério da Agricultura, acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, transparente, vedado, contendo dados de identificação, procedência e validade. Peso líquido 1kg.	Kg	80
121.	Melado de cana, tipo colonial, líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana. Elaborado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais ou vegetais. Sem qualquer tipo de corante natural ou artificial, conservante ou edulcorante. Aspecto líquido denso (viscoso) cor amarelo âmbar. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, transparente, resistente, íntegra, vedada, contendo dados do fabricante, fabricação/lote e validade. Peso líquido 600g,	Unid.	48
122.	Melancia redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Tamanho médio à grande.	Kg	750
123.	Melão gaúcho ou espanhol, de primeira qualidade, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem	Kg	1500

	desenvolvida e madura,com polpa firme e intacta.		
124.	Milho de pipoca, tipo 1. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência e data de validade, peso líquido 400g	Unid.	140
125.	Milho verde de boa qualidade, Espiga tamanho médio a grande, grão coberto com palha viçosa, as barbas escuras e com brilho, os grãos túrgidos, com um pedaço da haste, sem corte rente ao sabugo. Embalagem c/ 03 espigas cada.	Pac.	360
126.	Moela de frango de qualidade, limpa com textura firme, odor característico suave. O produto deverá estar congelado, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	200
127.	Molho de tomate caseiro. Ingredientes: tomate, cebola, alho, sal. Sem conservantes e sem corantes. Peso 550 gr. Validade 150 dias em ambiente fresco e abrigado do sol.	Unid.	50
128.	Moranga amarela de 1ª qualidade com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal, De colheita recente.	Kg	100
129.	Moranga cabotiá de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal, De colheita recente.	Kg	180
130.	Morango de boa qualidade, frescos e sãos, inteiros, limpos e livres de umidade externa anormal. Grau de evolução completa do tamanho, grau de maturação adequado para transporte e manipulação. Livres de golpeamento ou danos por lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem a aparência. Livres de substâncias terrosas.	Kg	280
131.	Nata, embalada em potes plásticos com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto. até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido 300g	Unid.	580
132.	Nectarina, fruta fresca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com casca lisa, fina, brilhante e coloração característica da variedade, amarela, sem pelos, polpa firme e suculenta. Deve apresentar grau de maturação adequado para o consumo, sem partes amassadas, isenta de pragas, sujidades e corpos estranhos, devendo estar acondicionada em embalagens limpas e adequadas para o transporte, de forma a preservar sua integridade e qualidade.	Kg	270
133.	Óleo de girassol, obtido de matéria prima em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, embalagem transparente, lacrada, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem com 900ml	Unid.	660
134.	Orégano, constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e data de validade. Embalagem com 50g	Unid.	280
135.	Ovos de galinha, vermelhos, tipo 1, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Embalagem de papelão, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, nº de registro no SIF ou CISPOA, data de fabricação e validade.	Duzia	3700
136.	Pão colonial branco fatiado. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha, açúcar, sal, fermento. Sem conservantes e aromatizantes. Sem ovos e lactose. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol. Peso: 400 gr.	Kg	130
137.	Pão colonial integral fatiado. Ingredientes: farinha de trigo integral, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, sal,	Kg	

	fermento. Sem conservantes e aromatizantes. Sem ovos e lactose. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol. Peso: 400 gr.		130
138.	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 25g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação.	Kg	130
139.	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 50g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação.	Kg	280
140.	Pão de fôrma fatiado, tipo caseiro, média de 500g/unid., produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofo. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Isento de corantes e aromatizantes. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo aproximadamente 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade	Kg	600
141.	Pão de sanduíche fatiado, média de 500g/unid. de boa qualidade, produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofo. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Isento de corantes e aromatizantes. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo aproximadamente 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Kg	590
142.	Pão francês, tipo cacetinho, unidades de aproximadamente 50ga 60g, produto fresco, produzido no dia da entrega. Sem presença de sujidades. Isento de gordura trans. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá estar escrito de forma clara qual o tipo de gordura utilizada. Isento de conservantes. Embalado em sacos plásticos apropriado para uso em alimentos.	Kg	610
143.	Peito de frango sem pele e sem osso, congelado. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.	Kg	900
144.	Peito de frango sem pele e sem osso tipo SASSAMI peça lisa, de coloração clara, de odor característico. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado que assegure a temperatura do produto.	Kg	1500
145.	Pepino salada Nacional, in natura, de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.	Kg	150
146.	Pêra Williamns, paca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1280
147.	Pêssego Nacional, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	320
148.	Pimentão amarelo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, cortes ou perfurações.	Kg	128
149.	Pinhão novo, com casca brilhante, sem presença de carunchos e ou larvas.	Kg	50

150.	Polvilho azedo tipo 1,derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 1Kg, termosselada, contendo informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Kg	870
151.	Polvilho doce tipo 1, derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 500g, termosselada, contendo informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade..	Unid.	420
152.	Presunto cozido sem capa de gordura, fatiado, resfriado, na embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, Registro no Ministério da Agricultura e data de validade, Emb. 1 kg	Kg	240
153.	Queijo mussarela fatiado, 20g/fatia,de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 1 kg.	Kg	250
154.	Queijo minas frescal, resfriado, acondicionado em embalagem adequada, com cor, odor, sabor e textura característicos, contendo dados de identificação, validade e registro no Ministério da Agricultura	Kg	20
155.	Queijo zero lactose, para dietas com restrição à lactose, tipo mussarela ou prato. Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 150g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	Unid.	260
156.	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 1 kg	Kg	270
157.	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 300g	Unid.	150
158.	Rabanete de boa qualidade, casca firme e lisa de cor vermelho uniforme sem rachaduras, manchas ou sujidades	Kg	160
159.	Ravioli de frango caseiro, produto pré cozido. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água, peito de frango sem pele, cebola, alho, farinha de rosca, sal. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 1 kg. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	150
160.	Repolho verde, hortaliça de cabeça formada pela sobreposição de folhas, com cor verde. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras, de perfuração, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	Kg	270

161.	Repolho roxo, hortaliça de cabeça formada pela sobreposição de folhas. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras, de perfuração, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	Kg	80
162.	Requeijão cremoso embalado em pote plástico com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 180g	Unid.	580
163.	Requeijão cremoso zero lactose, embalado em pote plástico com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 180g	Unid.	150
164.	Sagu de mandioca tipo 1. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 500g	Unid.	30
165.	Sal amoníaco. O produto para fins alimentícios. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 80g do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante.	Unid.	30
166.	Sal refinado, de mesa, iodado. Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; odor: inodoro; sabor: característico (salino). Peso líquido 1 kg.	Kg	460
167.	Sardinhas enlatada com óleo comestível, rica em ômega 3, sem conservantes e aditivos químicos. Embalagem deve estar intacta sem amassados ou vazamento. Peso líquido 125g	Unid.	650
168.	Sobrecoxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e aproximadamente 500g, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.	Kg	1300
169.	Suco de uva integral 100% natural, integral, sem adição de água, açúcar e conservantes. Obtido a partir do beneficiamento de uvas sadias classificadas e selecionadas. Embalados em garrafas de vidro ou plástico, contendo informações do fabricante, lote/data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 1,5 litros	Unid.	150
170.	Tâmara seca sem caroço. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência e data de validade. Peso líquido 200g	Unid.	450
171.	Tempero-verde, mínimo100g/molho. Molho de primeira qualidade, de salsa e cebolinha, pesando em média100g. Produtos sãos, limpos, sem defeitos, sem traços de descoloração e turgescência(inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	130
172.	Tomate tipo rasteiro (italiano), longa vida ou paulista, tamanho médio, de primeira qualidade, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	650
173.	Tomate sweet grape de formato mais alongado, com sabor naturalmente doce, de cor vermelho vivo, liso e sem manchas ou machucado. Embalado em embalagem plástica flexível de alta resistência a umidade de 180g.	Unid.	200
174.	Uva comum nacional, roxa, rosa ou verde, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	500
175.	Uva passa branca sem sementes, sem adição de açúcar. Acondicionado em embalagem plástica transparente, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem com 150g.	Unid.	500
176.	Vagem média, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	190
177.	Vinagre de álcool, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no	Unid.	36

	comércio em geral. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências. E sem adição de açúcares. Contendo informações do fabricante, peso, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem contendo 750ml.		
178.	Vinagre de maçã, obtido por fermentação acética do suco de maçã, líquido límpido, de coloração amarelo-dourado a âmbar, com aroma e sabor característicos. Isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica ou de vidro, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais. Embalagem contendo 750ml	Unid.	264

Obs.1: Os produtos a serem entregues deverão ser conforme especificações descritas pelo município e deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, Registro no Ministério da Saúde, dentre outros, quando o exigirem.
Obs.2: O Município não estará obrigado a adquirir a quantidade total estimada, podendo a aquisição ser integral, parcial ou até mesmo não ocorrer.
Obs.3: Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues semanalmente e, de alguns itens poderá ser exigida a entrega duas vezes na semana, nos dias e horários especificados nos cronogramas de entregas que serão elaborados pelo setor de nutrição, durante o ano de 2027, nas escolas municipais e no depósito central da Secretaria Municipal da Educação. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues conforme a demanda das escolas e de cada secretaria municipal, nessa ocasião serão conferidas as especificações exigidas na descrição dos produtos sendo que aqueles que estiverem em desconformidade deverão ser substituídos imediatamente sem custos ao Município.

Obs.4: As entregas deverão ser feitas, conforme solicitado, de segunda-feira a sexta-feira, no horário de expediente da Prefeitura, nos seguintes locais:
- E. M. E. F. Imaculado Coração de Maria, Rua Hugo Hommerding, nº 145, Centro.
- E. M. E. I. MIMO, Rua Hugo Hommerding, n°228, Centro.
- E. M. E. F. Pedro Liesenfeld, Rua Hugo Hommerding, n°254.
- Central da Alimentação e Nutrição, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.
- Prefeitura Municipal, na Avenida Duque de Caxias, n° 1799, Centro.
- Posto de Saúde, na Avenida Duque de Caxias, n°1585, Centro.
- Secretaria Municipal do Esporte, Cultura e Turismo, na Rua da Matriz, nº 48, Centro.
- Secretaria da Educação, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.

Obs.5: validade da contratação 12 meses.

A entrega dos produtos listados acima deverá ser efetuada durante o ano letivo de 2027, com previsão de início das entregas em janeiro até o final do mês de dezembro, conforme necessidade e solicitação de cada Secretaria Municipal.

As entregas dos gêneros alimentícios perecíveis nas escolas municipais ou na central de alimentação escolar, deverá ser feita semanalmente, geralmente em segundas-feiras, mas, pode ser solicitada em outro dia da semana ou ainda duas vezes por semana conforme necessário e, de acordo com o cronograma de entregas elaborado pelo setor competente. Esses cronogramas serão encaminhados aos fornecedores, em até dez dias antes da primeira entrega de cada bimestre ou trimestre, ou conforme necessário pois, poderão sofrer alterações durante o ano em função de mudanças ou imprevistos que venham ocorrer.

Os gêneros alimentícios não-perecíveis serão solicitados conforme necessário durante o decorrer do ano. Assim sendo, após o pedido de entregas, a empresa terá o prazo de 15 (quinze) dias, para fazer a entrega dos gêneros alimentícios não perecíveis.

O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado, desde que devidamente justificado e aceito pela Administração.

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

2.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

2.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico https://www.pregaobanrisul.com.br.

2.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

2.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

2.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

2.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

2.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e

2.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3. ENVIO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. As propostas e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos neste edital, observando os itens 4 e 5 deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

Obs.: *Nos termos do art. 63, II, da Lei n. 14.133/2021, será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento.*

3.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

3.2.1. Declaração que tem pleno conhecimento e atendo a todas as exigências de habilitação e especificações técnicas previstas no edital.

3.2.2. O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, **se for o caso**, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

3.2.3. Declaração de observância do limite de R$ 4.800.000,00 na licitação, limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.3. Outros eventuais documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 02 (duas) horas.

4. PROPOSTA

4.1. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

4.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo II – Modelo de Proposta Comercial, com a indicação dos valores unitários e total, englobando todos os custos, bem como a tributação e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas, para o fiel cumprimento do objeto licitado.

4.3. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará na desclassificação da proposta, razão pela qual os licitantes não poderão encaminhar documentos com timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra informação que possa levar a sua identificação, até que se encerre a etapa de lances.

4.4. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o fornecimento do objeto licitado, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação por parte do licitante.

4.5. Após a negociação do preço, o pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada.

4.5.1. No anexo da **proposta resultante de lances** deverá constar, sob pena de desclassificação da proposta:

a) nome da empresa;
b) número de CNPJ;
c) numeração do item;
d) descrição completa do produto ofertado;
e) valor unitário de cada item;
f) valor total para cada item, ou seja, a multiplicação das quantidades pelos respectivos preços unitários, expresso em reais, com 2(duas) casas decimais, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

4.5.2. DAS AMOSTRAS

A) Após do envio da sua proposta final, o licitante deverá apresentar amostra do item cotado, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do aviso no *chat* do sistema eletrônico do pregão.

B) A amostra que não for aprovada, terá sua proposta desclassificada e será chamado o próximo licitante daquele item.

C) Cada amostra deverá conter os seguintes dados: razão social da empresa licitante, número do item referente à amostra e as informações nutricionais do produto.

D) A entrega das amostras deverá ser feita na Prefeitura Municipal no endereço: Avenida Duque de Caxias, 1799, Centro, no horário das 8h às 11h e das 13h30min às 16h:30min.

E) As amostras não serão devolvidas ao licitante.

F) O resultado da análise das amostras será informado ao licitante no *chat* do sistema do pregão eletrônico.

G) Serão solicitadas amostras dos itens relacionados abaixo:

16	Arroz branco, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. **Quantidade da amostra: 1 unid. de 1 kg**
17	Arroz parbolizado, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. **Quantidade da amostra: 1 unid. de 1 kg**
29	Bife, sem osso, carne suína, cortado em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.**Quantidade da amostra: 500g**
30	Bife, carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, cortada em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
38	Café em pó tradicional, torrado e moído, pó fino e homogêneo, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e sem estufamento. Embalagem contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade. **Quantidade da amostra: 1 unid. de 500g**
43	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, congelada, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
44	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície

	pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
45	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.**Quantidade da amostra: 500g**
46	Carne bovina moída grossa, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.**Quantidade da amostra: 500g**
47	Carne suína, tipo lombinho, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
48	Carne suína, tipo pernil, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
59	Coração de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1 Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. **Quantidade da amostra: 1kg**
60	Coxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, o produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes

	flácidas ou de consistência anormal, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro, deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento. **Quantidade da amostra: 500g**
72	Farinha de trigo branca, especial, tipo 1,de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminaB9), obtida a partir de grãos desgerminados, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel impermeável resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Cada 50g deverá fornecer no mínimo 2,1mg de ferro, 75mcg de ácido fólico e 0mg de sódio. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. **Quantidade da amostra: 1kg**
75	Feijão carioca tipo 1,isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. **Quantidade da amostra: 1kg**
76	Feijão preto tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. **Quantidade da amostra: 1kg**
80	Fígado de boi congelado cortado em bifes, de superfície lisa e brilhante, cor marrom avermelhado profundo, cheiro característico leve e agradável. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado. **Quantidade da amostra: 500g**
89	Iscas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, congelada, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
102	Lingüiça mista defumada, magra e sem pimenta, Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**

103	Linguiça toscana, salsichão misto, caseiro, sem pimenta, média 80g/unid., emb. etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF. **Quantidade da amostra: 500g**
126	Moela de frango de qualidade, limpa com textura firme, odor característico suave. O produto deverá estar congelado, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado. **Quantidade da amostra: 1kg**
143	Peito de frango sem pele e sem osso, congelado. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. **Quantidade da amostra: 1kg**
144	Peito de frango sem pele e sem osso tipo SASSAMI peça lisa, de coloração clara, de odor característico. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado que assegure a temperatura do produto. **Quantidade da amostra: 1kg**
153	Queijo mussarela fatiado, 20g/fatia,de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. **Quantidade da amostra: 200g**
155	Queijo zero lactose, para dietas com restrição à lactose, tipo mussarela ou prato. Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 150g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. **Quantidade da amostra: 150g**
156	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. **Quantidade da amostra: 200g**
157	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que

	assegurem a temperatura do produto. **Quantidade da amostra: 300g**
168	Sobrecoxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e aproximadamente 500g, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. **Quantidade da amostra: 500g**

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Será exigida documentação de habilitação somente do licitante vencedor. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, num prazo de até 02 (duas) horas contados da classificação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando o procedimento disposto no item 3 deste Edital:

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;

b) cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

c) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

d) cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b) prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

c) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

d) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

e) declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. conforme o modelo do Decreto Federal n° 4.358/2002. (modelo anexo III)

5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade;

5.4. HABILITAÇÃO TÉCNICA

a) Declaração de que o objeto a ser entregue seguirá as características e requisitos, conforme especificações constantes no objeto deste edital.

b) Alvará Sanitário Municipal ou Estadual em vigor, ou caso vencido acompanhado de Protocolo de Renovação.

5.5. DECLARAÇÃO, ASSINADA POR REPRESENTANTE LEGAL DA PROPONENTE, DE QUE:

a) Declaração de benefícios da Lei Complementar 123/06, quando for o caso;

b) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

c) Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

d) Declaração que não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação

5.4 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

5.5. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6. VEDAÇÕES

6.1 Não poderão disputar licitação ou participar da execução do contrato, direta ou indiretamente:

a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

b) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

c) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

d) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

e) agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

6.2. O impedimento de que trata a alínea “a” do item 6.1, supra, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

6.3. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de

dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.
7.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 2.3.2 deste Edital.
7.3. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.
7.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na *internet*.

8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.
8.2. Serão desclassificadas as propostas que:
a) contiverem vícios insanáveis;
b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
8.3 A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.
8.4 Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.
8.5 As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
8.6 Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.
8.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:
8.7.1 O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.
8.7.2 O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.
8.7.3 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

8.7.4 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de **R$ 0,15 (quinze centavos)** no valor unitário, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.
8.7.5 Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado;
8.7.6 Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
8.8 A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

9. MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 8.
9.2. A etapa competitiva, de envio de lances na sessão pública, durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
9.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
9.4. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.
9.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.
9.6. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
9.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro horas) após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico http://www.saopedrodaserra.rs.gov.br

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado as declarações de que tratam os itens 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital;
10.1.2. Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.
10.1.3. Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:
a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.
b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às

demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea *a* deste item.
10.1.4. O disposto no item 10.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.
10.2. Se não houver licitante que atenda ao item 10.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:
a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual serão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;
c) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
10.3 Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
a) empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;
b) empresas brasileiras;
c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
e) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.
11.2. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo de 24 horas.
11.3. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.
11.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos de habilitação, de que trata o item 5, enviados nos termos do item 3.1, todos deste edital, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.
12.2. As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

12.3. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.
12.4. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.
12.5. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.
12.6. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

13. RECURSO

13.1. Qualquer empresa licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, cujo o prazo será de 05 (cinco) minutos após a abertura do prazo no sistema eletrônico, sob pena de preclusão.
13.2. Tendo a licitante manifestado a intenção, lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:
a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
b) julgamento das propostas;
c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
d) anulação ou revogação da licitação.
13.3. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.
13.4. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 13.2 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:
a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
b) a apreciação dar-se-á em fase única.
13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
13.6. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.
13.7. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

15.1. O licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
15.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.
15.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.
15.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no item 4.1 deste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
15.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do 15.3 deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
15.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

16. OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA

16.1 A vencedora deverá observar durante a execução do contrato as normas técnicas aplicáveis ao caso, bem como as normas de segurança do trabalho.
16.2 A vencedora deverá executar o objeto deste observando fielmente o termo de referência, Anexo I, inclusive em relação à qualidade dos produtos e ao prazo de entrega, e os termos da sua proposta.
16.3 A vencedora deverá manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive quanto às contribuições para o FGTS e INSS, devendo apresentar, quando solicitado, à

Administração os comprovantes de pagamentos dos encargos trabalhistas e previdenciários.

17. PRAZOS DE EXECUÇÃO E DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

17.1. O contrato decorrente da presente licitação terá o prazo de vigência a contar da emissão do contrato até dezembro/2027.
17.2. O objeto da presente licitação deverá ser executado conforme cronograma de entrega emitido pela Secretaria, não admitindo prorrogação.
17.3. Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser entregues nas datas, nos locais e horários especificados nos **cronogramas de entrega a serem disponibilizados pela Secretaria, durante o ano de 2027.**

18. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado contra empenho, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a devida entrega do objeto e verificação conforme item 01 deste edital, e com emissão da Nota Fiscal.
18.1.1. O pagamento será efetuado através de depósito bancário em nome da contratada ou através de boleto bancário.
18.1.2. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pelo fornecedor vencedor do certame e deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão e do contrato, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
18.2. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata*.
18.3. Serão processadas as retenções tributárias e previdenciárias nos termos da legislação que regula a matéria.
18.4. A despesa correrá nas seguintes dotações orçamentária:
03.01.0004.123.0012.2019 - 3.3.90.30.07 (104111) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11271) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (18141) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (18461) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (11361) - recurso 1004
04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (14571) - recurso 1004
04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11251) - recurso 1004
04.01.0012.306.0038.2273 - 3.3.90.30.07 (14211) - recurso 1004
04.01.0012.122.0047.2027 - 3.3.90.30.07 (109411) - recurso 20
05.01.0010.122.0107.2051 - 3.3.90.30.07 (116110) - recurso 40
07.01.0004.122.0011.2076 - 3.3.90.30.07 (12458) - recurso 1
09.01.0013.392.0054.2135 - 3.3.90.30.07 (134011) - recurso 1

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
19.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 19.1 deste edital as seguintes sanções:
a) advertência;
b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
19.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 19.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.
19.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 19.2 do presente Edital.
19.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
19.6. A aplicação das sanções previstas no item 19.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
19.7. Na aplicação da sanção prevista no item 19.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
19.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 19.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
19.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

19.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

19.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

19.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;

b) pagamento da multa;

c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

19.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “c” e “d” do item 19.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

20. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

20.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: https://pregaobanrisul.com.br/

20.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico: https://pregaobanrisul.com.br/ e no sitio eletrônico da Administração Municipal.

20.3. O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio, quando o substituir, responderá ao pedido de esclarecimento ou à impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e dos anexos.

20.4. A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro ou a Equipe de Apoio quando o substituir, no processo de licitação.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

21.1. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.

22.2. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

22.3. A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto da presente licitação, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.

22.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Montenegro-RS para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

São Pedro da Serra, 23 de novembro de 2026.

Luiz Augusto Hartmann
PREFEITO MUNICIPAL

Este Edital se encontra examinado e aprovado por esta Assessoria.
Em __/____/_____

Gerson Luiz Schafer - OAB/RS 81.506

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Município de São Pedro da Serra
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 243/2026
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 246/2026
FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA N° 194/2026

Município de São Pedro da Serra
Secretaria Municipal da Educação
Secretaria Municipal do Esporte, Cultura e Turismo
Secretaria Municipal da Administração e Fazenda
Secretaria Municipal da Saúde
Secretaria Municipal do Desenvolvimento Urbano e Obras Públicas

Necessidade da Administração: Aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE e alimentos para uso na administração pública, durante o exercício de 2027.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente termo tem por objeto a aquisição/contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis conforme itens e quantidades abaixo relacionados. A contratação é necessária pois esses alimentos são essenciais para que as merendeiras possam cumprir os cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica pela alimentação escolar.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1.	Abacate tipo manteiga tamanho médio a grande, de primeira qualidade, com grau médio de maturação, sem ferimentos ou defeitos	Kg	110
2.	Abacaxi pérola tamanho médio a grande, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	700
3.	Abobrinha verde, italiana, de primeira qualidade**,** firme com casca lisa, brilhante e sem machucados ou manchas, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos.	Kg	280
4.	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, derivado de cana-de-açúcar, isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem em pacote transparente e atóxico, registro no Ministério da Saúde e validade impressas na embalagem, pac.de 5 kg	Unid.	290
5.	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, derivado de cana-de-açúcar, isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem em pacote transparente e atóxico, registro no Ministério da Saúde e validade impressas na embalagem, pac.de 2 kg	Unid.	214
6.	Açúcar demerara sem agrotóxico , de cor marrom claro, granulado uniforme Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	600
7.	Açúcar mascavo, integral, isento de aditivos químicos, mantendo as características naturais da cana, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo data de fabricação, prazo de validade, lote e dados do fabricante. Embalagem com 500g.	Unid.	160
8.	Açúcar cristal sachê 5g, caixa com 1000 unidades	Cx	7
9.	Açúcar refinado isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem de 1 kg	Kg	8
10.	Aipim descascado embalado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica de 1kg, com identificação e procedência.	Kg	50
11.	Alface fresca, de primeira qualidade. Produtos sãos, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas, peso mínimo 300g/unid.	Unid.	270
12.	Alho fêmea de 1ª qualidade, firme e intacto, sem manchas escuras ou brotos, deve estar bem desenvolvido e sadio	Kg	100
13.	Ameixa preta, seca e sem caroço. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 200g.	Unid.	80
14.	Amendoim descascado, conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e com formação uniformes, sem	Unid.	65

	manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Na embalagem deverá constar data de fabricação e validade, registro do Ministério da Saúde. Embalagem com 400g.		
15.	Amido de milho, produto amiláceo, extraído do milho. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. Embalagem com 500g	Unid.	400
16.	Arroz branco, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	Unid.	344
17.	Arroz parbolizado, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	Unid.	810
18.	Aveia integral em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, livre de sujidades, matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica, resistente, com 200g	Unid.	800
19.	Azeite de Oliva extra virgem, puro, sem mistura de outros óleos, devendo estar em embalagem de vidro escuro. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem com 500ml.	Unid.	35
20.	Banana catarina/prata, de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	3700
21.	Banana maçã, de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	800
22.	Banana nanica de qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	400
23.	Banha suína natural e fresca. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Produto com registro no SIM ou SISPOA. Embalagem em média com 1,45 kg.	Unid.	12
24.	Batata doce com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.	Kg	400
25.	Batata-inglesa branca comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	1200
26.	Bergamota comum/montenegrina, tamanho grande ou médio; frutos sãos e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor, média 100g/unid.	Kg	740
27.	Bergamota ponkan, tamanho grande ou médio; frutos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor, média 130g/unid.	Kg	360
28.	Beterraba sem folhas, limpas, tamanho médio, médio amadurecimento, firmes, íntegras, sem manchas e cor característica uniforme.	Kg	350
29.	Bife, sem osso, carne suína, cortado em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	880
30.	Bife, carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, cortada em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície	Kg	630

	pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.		
31.	Biscoito salgado com gergelim. A embalagem deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, emb. com 320g	Pac.	540
32.	Biscoito salgado cream cracker. A embalagem deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, emb. com 320g	Pac.	300
33.	Bolinho inglês caseiro, com gotas de chocolate. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, leite, açúcar, margarina, nata, chocolate granulado, essência baunilha, fermento químico. Informações adicionais: sem conservantes. Peso aproximado 60 gramas, embalado individualmente. Validade: 10 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol.	Unid.	1000
34.	Brócolis parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência.	Kg	200
35.	Cacau em pó solúvel, com 100% de cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade, emb. com 200g	Unid.	300
36.	Café solúvel em pó tradicional, pó fino e homogêneo, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, na embalagem deve conter informações do fabricante, data de fabricação e validade, emb. 200g	Unid.	180
37.	Café granulado solúvel, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, na embalagem deve conter informações do fabricante, data de fabricação e validade emb. 160g.	Unid.	249
38.	Café em pó tradicional, torrado e moído, pó fino e homogêneo, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e sem estufamento. Embalagem contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem com 500g	Unid.	335
39.	Canela em casca, isento de mofo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 20g.	Unid.	40
40.	Canela em pó, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagem plástica transparente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 30g	Unid.	170
41.	Capeleti de frango tipo caseiro. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água, peito de frango sem pele, cebola, alho, farinha de rosca, sal . Peso: embalagem de 1 kg, cada capeleti deverá pesar em torno de 2 gr cada. Informações adicionais: sem conservantes e aromatizantes. Não contem lactose. Validade: 150 dias, a contar da data da fabricação, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	60
42.	Cáqui de chocolate preto, maduro no ponto, tamanho médio, frutos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Kg	705
43.	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, congelada, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	125

44.	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	750
45.	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	2050
46.	Carne bovina moída grossa, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	600
47.	Carne suína, tipo lombinho, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	670
48.	Carne suína, tipo pernil, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	370
49.	Cebola tamanho médio, de 1ª qualidade, sem brotos, aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas	Kg	1050
50.	Cenoura de boa qualidade, frescas, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	650
51.	Chá de camomila, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	65
52.	Chá de erva doce, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	65
53.	Chá de maracujá, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	40
54.	Chá de maçã com canela, embalagem com 10 sachês e16 gr	Cx.	75
55.	Chuchu de 1ª qualidade, com casca verde brilhante e lisa, sem manchas, rachaduras ou áreas amarelas.	Kg	360
56.	Colorau em pó, urucum. Tempero utilizado para realçar a cor e o sabor dos alimentos. Embalagem de 100g.	Unid.	70
57.	Couve chinesa de boa qualidade, folhas limpas e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas.	Kg	210
58.	Couve flor de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, mofo, manchas escuras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Kg	270

59.	Coração de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1 Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto	Kg	100
60.	Coxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, o produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro, deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento.	Kg	1660
61.	Cravo da índia, botões secos, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagem plástica transparente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 20g	Pac.	20
62.	Cuca colonial sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha, açúcar, sal e fermento. Sem: conservantes, aromatizantes, ovos e lactose. Peso: 400 gr. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol.	Kg	42
63.	Doce cremoso colonial, tipo schmier de cana. Embalado em potes com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Peso líquido 600g	Unid.	300
64.	Doce cremoso de fruta sabor goiaba. Embalado em potes com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Peso líquido 400g	Unid.	408
65.	Essência de baunilha líquida para uso culinário, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Embalagem com 30ml	Unid.	50
66.	Espinafre de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvido firme e intacto, isento de materiais terrosos e unidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, em maço, com folhas íntegras, frescas, verde escuras, molho com 500g	Molho	50
67.	Farinha de aveia. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 1 kg	Kg	190
68.	Farinha de centeio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido 1 kg	Kg	80
69.	Farinha de mandioca branca, tipo 1, moída fina. Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido das raízes de mandioca previamente descascadas e lavadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. Embalagem com 500g	Unid.	110
70.	Farinha de milho, fina, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, qualidade do produto e atender as especificações dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Peso líquido 1 kg	Kg	100
71.	Farinha de milho, média, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, qualidade do produto e atender	Kg	600

	as especificações dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Peso líquido 1 kg.		
72.	Farinha de trigo branca, especial, tipo 1,de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminaB9), obtida a partir de grãos desgerminados, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel impermeável resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Cada 50g deverá fornecer no mínimo 2,1mg de ferro, 75mcg de ácido fólico e 0mg de sódio. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 5 kg	Unid.	820
73.	Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminaB9), proveniente da moagem do grão de trigo inteiro, com alto teor de fibras. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel impermeável resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg	Kg.	130
74.	Farinha de arroz pura, natural, sem glúten, de cor clara sem grumos ou mofo, cheiro neutro com textura fina e homogênea. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem plástica resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem de 1kg.	Kg	130
75.	Feijão carioca tipo 1,isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	920
76.	Feijão preto tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	1290
77.	Fermento biológico seco instantâneo. Produto deve se apresentar em bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto, embalagem íntegra e livre de sujidades, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. Peso líquido 500 g.	Unid.	75
78.	Fermento químico em pó, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio. Embalagem plástica, íntegra, a vácuo, contendo dados do fabricante, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 500 g.	Unid.	155
79.	Flocos de milho pré cozido, sem adição de açúcar, isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo 500g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante.	Unid.	250
80.	Fígado de boi congelado cortado em bifes, de superfície lisa e brilhante, cor marrom avermelhado profundo, cheiro característico leve e agradável. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	25
81.	Fórmula infantil de partida de 0 a 6 meses a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	Unid.	10
82.	Fórmula infantil de seguimento de 6 a 12 meses, a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a	Unid.	250

	partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.		
83.	Gelatina em pó sem sabor e incolor, sem adição de açúcar, corantes ou aromatizantes. Embalagem de 24g, hermeticamente selada e validade de 12 meses	Unid.	200
84.	Granola tradicional. Produzida com cereais nobres, totalmente integrais, sem adição de açúcar, não conter gorduras trans, conservantes e aromatizantes. Composta por frutas desidratadas, flocos de aveia, gergelim, flocos de milho e amêndoas. Contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. Peso líquido 250 g.	Unid.	240
85.	Iogurte com polpa de morango, para dietas com restrição de lactose, bandeja com 06 unid. Peso líquido 540g	Unid.	40
86.	Iogurte com preparado de morango, para dietas com restrição de lactose. Peso líquido 850g	Unid.	190
87.	Iogurte com preparado de morango, peso líquido aproximado 1,25 kg. O produto deverá conter dados de identificação, validade, procedência e registro.	Unid.	1250
88.	Iogurte natural integral, composto por leite integral e fermentos lácteos, sem adição de açúcar, adoçantes, proteínas adicionadas, amidos, espessantes, estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes. Embalagem plástica, íntegra, resistente e apropriada para alimentos, contendo selo interno aluminizado de vedação. Produto registrado e inspecionado por serviço oficial competente, devendo apresentar selo doSIF, SISBI, CISPOA ou serviço de inspeção municipal equivalente reconhecido na forma da legislação vigente. Embalagem de 500g	Unid.	100
89.	Iscas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, congelada, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	1080
90.	Kiwi maduro no ponto, tamanho médio, frutos sãos e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficiente mente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Kg	250
91.	Laranja de umbigo de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	900
92.	Laranja do céu de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	650
93.	Laranja suco de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	1500
94.	Laranja valência de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	850
95.	Leite de soja, zero adição de açúcares. Embalagem longa vida contendo 01 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade estampado na embalagem.	Litro	420
96.	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, com boa solubilidade. Deve ter composição mínima de 200mg de cálcio e máximo de 100mg de sódio por porção de 26g de pó. Embalado em embalagem plástica metalizada, hermeticamente fechada, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade, peso líquido 360g.	Unid.	200
97.	Leite UHT longa vida integral. Em embalagem tetrapak, contendo 1 litro. Deverá conter um teor de gordura em torno de 3%, conter na embalagem a identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso,	Litro	7464

	fabricante, data de fabricação e validade mínima de 4(quatro) meses após a data de entrega.		
98.	Leite zero lactose, sem lactose, contendo enzima lactase em sua composição. Em embalagem tetrapak, contendo 1 litro. Deverá conter na embalagema identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.	Litro	1080
99.	Lentilha tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, produção da última safra. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	740
100.	Lima, fruta com boa aparência, firme e sadia, de colheita recente	Kg	40
101.	Limão taiti de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	150
102.	Lingüiça mista defumada, magra e sem pimenta, Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	60
103.	Linguiça toscana, salsichão misto, caseiro, sem pimenta, média 80g/unid., emb. etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF.	Kg	60
104.	Maçã argentina, de boa qualidade, mínimo 100g/unid, bem desenvolvida, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	Kg	100
105.	Maçã fuji, de boa qualidade, de primeira, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	200
106.	Maçã gala, de boa qualidade, de primeira, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	2450
107.	Mamão tipo formosa de 1ª qualidade, tamanho grande com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	2400
108.	Manga de boa qualidade, tamanho médio a grande, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1350
109.	Manteiga sem sal em tablete, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Acondicionada em tabletes contendo 200g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Unid.	60
110.	Margarina, creme vegetal com sal e Ômega 6, isenta de gordura trans. Não poderá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. O rótulo deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Produto feito à base de óleos vegetais interesterificados, acondicionado em embalagem plástico	Unid.	240

	contendo 500g do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, nº lote.		
111.	Massa caramujinho, conchinha, com ovos. Embalagem transparente, atóxica e resistente. Peso líquido 500g	Unid.	240
112.	Massa com sêmola, sem ovos, tipo espaguete, produzido a partir da sêmola ou semolina. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	75
113.	Massa de lasanha com ovos caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 2 kg, espessura aproximada de 1 mm e largura de 30 cm. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	65
114.	Massa fresca com ovos caseira, tipo espaguete. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 1 kg. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	170
115.	Massa de letrinhas com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	200
116.	Massa espaguete com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	700
117.	Massa fina, tipo cabelo de anjo, com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	400
118.	Massa para tapioca sem glúten, produto composto à base de goma de mandioca hidratada. 100% natural sem adição de outros ingredientes. Isento de glúten. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Unid.	200
119.	Massa parafuso, com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	600
120.	Mel de abelha puro, registrado no Ministério da Agricultura, acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, transparente, vedado, contendo dados de identificação, procedência e validade. Peso líquido 1kg.	Kg	80
121.	Melado de cana, tipo colonial, líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana. Elaborado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais ou vegetais. Sem qualquer tipo de corante natural ou artificial, conservante ou edulcorante. Aspecto líquido denso (viscoso) cor amarelo âmbar. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, transparente, resistente, íntegra, vedada, contendo dados do fabricante, fabricação/lote e validade. Peso líquido 600g,	Unid.	48
122.	Melancia redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Tamanho médio à grande.	Kg	750
123.	Melão gaúcho ou espanhol, de primeira qualidade, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem	Kg	1500

	desenvolvida e madura,com polpa firme e intacta.		
124.	Milho de pipoca, tipo 1. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência e data de validade, peso líquido 400g	Unid.	140
125.	Milho verde de boa qualidade, Espiga tamanho médio a grande, grão coberto com palha viçosa, as barbas escuras e com brilho, os grãos túrgidos, com um pedaço da haste, sem corte rente ao sabugo. Embalagem c/ 03 espigas cada.	Pac.	360
126.	Moela de frango de qualidade, limpa com textura firme, odor característico suave. O produto deverá estar congelado, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	200
127.	Molho de tomate caseiro. Ingredientes: tomate, cebola, alho, sal. Sem conservantes e sem corantes. Peso 550 gr. Validade 150 dias em ambiente fresco e abrigado do sol.	Unid.	50
128.	Moranga amarela de 1ª qualidade com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal, De colheita recente.	Kg	100
129.	Moranga cabotiá de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal, De colheita recente.	Kg	180
130.	Morango de boa qualidade, frescos e sãos, inteiros, limpos e livres de umidade externa anormal. Grau de evolução completa do tamanho, grau de maturação adequado para transporte e manipulação. Livres de golpeamento ou danos por lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem a aparência. Livres de substâncias terrosas.	Kg	280
131.	Nata, embalada em potes plásticos com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto. até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido 300g	Unid.	580
132.	Nectarina, fruta fresca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com casca lisa, fina, brilhante e coloração característica da variedade, amarela, sem pelos, polpa firme e suculenta. Deve apresentar grau de maturação adequado para o consumo, sem partes amassadas, isenta de pragas, sujidades e corpos estranhos, devendo estar acondicionada em embalagens limpas e adequadas para o transporte, de forma a preservar sua integridade e qualidade.	Kg	270
133.	Óleo de girassol, obtido de matéria prima em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, embalagem transparente, lacrada, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem com 900ml	Unid.	660
134.	Orégano, constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e data de validade. Embalagem com 50g	Unid.	280
135.	Ovos de galinha, vermelhos, tipo 1, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Embalagem de papelão, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, nº de registro no SIF ou CISPOA, data de fabricação e validade.	Duzia	3700
136.	Pão colonial branco fatiado. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha, açúcar, sal, fermento. Sem conservantes e aromatizantes. Sem ovos e lactose. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol. Peso: 400 gr.	Kg	130
137.	Pão colonial integral fatiado. Ingredientes: farinha de trigo integral, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, sal,	Kg	

	fermento. Sem conservantes e aromatizantes. Sem ovos e lactose. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol. Peso: 400 gr.		130
138.	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 25g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação.	Kg	130
139.	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 50g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação.	Kg	280
140.	Pão de fôrma fatiado, tipo caseiro, média de 500g/unid., produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofo. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Isento de corantes e aromatizantes. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo aproximadamente 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade	Kg	600
141.	Pão de sanduíche fatiado, média de 500g/unid. de boa qualidade, produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofo. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Isento de corantes e aromatizantes. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo aproximadamente 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Kg	590
142.	Pão francês, tipo cacetinho, unidades de aproximadamente 50ga 60g, produto fresco, produzido no dia da entrega. Sem presença de sujidades. Isento de gordura trans. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá estar escrito de forma clara qual o tipo de gordura utilizada. Isento de conservantes. Embalado em sacos plásticos apropriado para uso em alimentos.	Kg	610
143.	Peito de frango sem pele e sem osso, congelado. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.	Kg	900
144.	Peito de frango sem pele e sem osso tipo SASSAMI peça lisa, de coloração clara, de odor característico. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado que assegure a temperatura do produto.	Kg	1500
145.	Pepino salada Nacional, in natura, de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.	Kg	150
146.	Pêra Williamns, paca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1280
147.	Pêssego Nacional, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	320
148.	Pimentão amarelo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, cortes ou perfurações.	Kg	128
149.	Pinhão novo, com casca brilhante, sem presença de carunchos e ou larvas.	Kg	50

150.	Polvilho azedo tipo 1,derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 1Kg, termosselada, contendo informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Kg	870
151.	Polvilho doce tipo 1, derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 500g, termosselada, contendo informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade..	Unid.	420
152.	Presunto cozido sem capa de gordura, fatiado, resfriado, na embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, Registro no Ministério da Agricultura e data de validade, Emb. 1 kg	Kg	240
153.	Queijo mussarela fatiado, 20g/fatia,de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 1 kg.	Kg	250
154.	Queijo minas frescal, resfriado, acondicionado em embalagem adequada, com cor, odor, sabor e textura característicos, contendo dados de identificação, validade e registro no Ministério da Agricultura	Kg	20
155.	Queijo zero lactose, para dietas com restrição à lactose, tipo mussarela ou prato. Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 150g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	Unid.	260
156.	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 1 kg	Kg	270
157.	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 300g	Unid.	150
158.	Rabanete de boa qualidade, casca firme e lisa de cor vermelho uniforme sem rachaduras, manchas ou sujidades	Kg	160
159.	Ravioli de frango caseiro, produto pré cozido. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água, peito de frango sem pele, cebola, alho, farinha de rosca, sal. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 1 kg. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	150
160.	Repolho verde, hortaliça de cabeça formada pela sobreposição de folhas, com cor verde. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras, de perfuração, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	Kg	270

161.	Repolho roxo, hortaliça de cabeça formada pela sobreposição de folhas. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras, de perfuração, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	Kg	80
162.	Requeijão cremoso embalado em pote plástico com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 180g	Unid.	580
163.	Requeijão cremoso zero lactose, embalado em pote plástico com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 180g	Unid.	150
164.	Sagu de mandioca tipo 1. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 500g	Unid.	30
165.	Sal amoníaco. O produto para fins alimentícios. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 80g do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante.	Unid.	30
166.	Sal refinado, de mesa, iodado. Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; odor: inodoro; sabor: característico (salino). Peso líquido 1 kg.	Kg	460
167.	Sardinhas enlatada com óleo comestível, rica em ômega 3, sem conservantes e aditivos químicos. Embalagem deve estar intacta sem amassados ou vazamento. Peso líquido 125g	Unid.	650
168.	Sobrecoxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e aproximadamente 500g, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.	Kg	1300
169.	Suco de uva integral 100% natural, integral, sem adição de água, açúcar e conservantes. Obtido a partir do beneficiamento de uvas sadias classificadas e selecionadas. Embalados em garrafas de vidro ou plástico, contendo informações do fabricante, lote/data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 1,5 litros	Unid.	150
170.	Tâmara seca sem caroço. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência e data de validade. Peso líquido 200g	Unid.	450
171.	Tempero-verde, mínimo100g/molho. Molho de primeira qualidade, de salsa e cebolinha, pesando em média100g. Produtos sãos, limpos, sem defeitos, sem traços de descoloração e turgescência(inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	130
172.	Tomate tipo rasteiro (italiano), longa vida ou paulista, tamanho médio, de primeira qualidade, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	650
173.	Tomate sweet grape de formato mais alongado, com sabor naturalmente doce, de cor vermelho vivo, liso e sem manchas ou machucado. Embalado em embalagem plástica flexível de alta resistência a umidade de 180g.	Unid.	200
174.	Uva comum nacional, roxa, rosa ou verde, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	500
175.	Uva passa branca sem sementes, sem adição de açúcar. Acondicionado em embalagem plástica transparente, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem com 150g.	Unid.	500
176.	Vagem média, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	190
177.	Vinagre de álcool, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no	Unid.	36

	comércio em geral. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências. E sem adição de açúcares. Contendo informações do fabricante, peso, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem contendo 750ml.		
178.	Vinagre de maçã, obtido por fermentação acética do suco de maçã, líquido límpido, de coloração amarelo-dourado a âmbar, com aroma e sabor característicos. Isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica ou de vidro, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais. Embalagem contendo 750ml	Unid.	264

Obs.1: Os produtos a serem entregues deverão ser conforme especificações descritas pelo município e deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, Registro no Ministério da Saúde, dentre outros, quando o exigirem.

Obs. 2: O Município não estará obrigado a adquirir a quantidade total estimada, podendo a aquisição ser integral, parcial ou até mesmo não ocorrer.

Obs.3: Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues semanalmente e, de alguns itens poderá ser exigida a entrega duas vezes na semana, nos dias e horários especificados nos cronogramas de entregas que serão elaborados pelo setor de nutrição, durante o ano de 2027, nas escolas municipais e no depósito central da Secretaria Municipal da Educação. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues conforme a demanda das escolas e de cada secretaria municipal, nessa ocasião serão conferidas as especificações exigidas na descrição dos produtos sendo que aqueles que estiverem em desconformidade deverão ser substituídos imediatamente sem custos ao Município.

Obs.4: As entregas deverão ser feitas, conforme solicitado, de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes locais:

- E. M. E. F. Imaculado Coração de Maria, Rua Hugo Hommerding, nº 145, Centro.
- E. M. E. I. MIMO, Rua Hugo Hommerding, n°228, Centro.
- E. M. E. F. Pedro Liesenfeld, Rua Hugo Hommerding, n°254.
- Central da Alimentação e Nutrição, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.
- Prefeitura Municipal, na Avenida Duque de Caxias, n° 1799, Centro.
- Posto de Saúde, na Avenida Duque de Caxias, n°1585, Centro.
- Secretaria Municipal do Esporte, Cultura e Turismo, na Rua da Matriz, nº 48, Centro.
- Secretaria da Educação, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.

Obs.5: validade da contratação 12 meses.

A entrega dos produtos listados acima deverá ser efetuada durante o ano letivo de 2027, com previsão de início das entregas em janeiro até o final do mês de dezembro, conforme necessidade e solicitação de cada Secretaria Municipal.

As entregas dos gêneros alimentícios perecíveis nas escolas municipais ou na central de alimentação escolar, deverá ser feita semanalmente, geralmente em segundas-feiras, mas, pode ser solicitada em outro dia da semana ou ainda duas vezes por semana conforme necessário e, de acordo com o cronograma de entregas elaborado pelo setor competente. Esses cronogramas serão encaminhados aos fornecedores, em até dez dias antes da primeira entrega de cada bimestre ou trimestre, ou conforme necessário pois, poderão sofrer alterações durante o ano em função de mudanças ou imprevistos que venham ocorrer.

Os gêneros alimentícios não-perecíveis serão solicitados conforme necessário durante o decorrer do ano. Assim sendo, após o pedido de entregas, a empresa terá o prazo de 15 (quinze) dias, para fazer a entrega dos gêneros alimentícios não perecíveis.

O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado, desde que devidamente justificado e aceito pela Administração.

AMOSTRAS: após do envio da sua proposta final, o licitante deverá apresentar amostra do item cotado, no prazo de 2 dias úteis.

Município de São Pedro da Serra
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

A amostra que não for aprovada, terá sua proposta desclassificada e será chamado o próximo licitante daquele item.
Cada amostra deverá conter os seguintes dados: razão social da empresa licitante, número do item referente à amostra e as informações nutricionais do produto.
A entrega das amostras deverá ser feita na Prefeitura Municipal no endereço: Avenida Duque de Caxias, 1799, Centro, no horário das 8h às 11h e das 13h30min às 16h:30min.
As amostras não serão devolvidas ao licitante.
O resultado da análise das amostras será informado ao licitante no chat do sistema do pregão eletrônico.
Serão solicitadas amostras dos itens relacionados abaixo:

16	Arroz branco, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. **Quantidade da amostra: 1 unid. de 1 kg**
17	Arroz parbolizado, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. **Quantidade da amostra: 1 unid. de 1 kg**
29	Bife, sem osso, carne suína, cortado em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.**Quantidade da amostra: 500g**
30	Bife, carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, cortada em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
38	Café em pó tradicional, torrado e moído, pó fino e homogêneo, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e sem estufamento. Embalagem contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade. **Quantidade da amostra: 1 unid. de 500g**
43	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, congelada, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
44	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
45	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.**Quantidade da amostra: 500g**
46	Carne bovina moída grossa, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.**Quantidade da amostra: 500g**
47	Carne suína, tipo lombinho, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento

	conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
48	Carne suína, tipo pernil, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
59	Coração de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1 Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. **Quantidade da amostra: 1kg**
60	Coxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, o produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro, deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento. **Quantidade da amostra: 500g**
72	Farinha de trigo branca, especial, tipo 1,de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminaB9), obtida a partir de grãos desgerminados, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel impermeável resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Cada 50g deverá fornecer no mínimo 2,1mg de ferro, 75mcg de ácido fólico e 0mg de sódio. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. **Quantidade da amostra: 1kg**
75	Feijão carioca tipo 1,isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. **Quantidade da amostra: 1kg**
76	Feijão preto tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. **Quantidade da amostra: 1kg**
80	Fígado de boi congelado cortado em bifes, de superfície lisa e brilhante, cor marrom avermelhado profundo, cheiro característico leve e agradável. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado. **Quantidade da amostra: 500g**
89	Iscas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, congelada, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
102	Lingüiça mista defumada, magra e sem pimenta, Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. **Quantidade da amostra: 500g**
103	Linguiça toscana, salsichão misto, caseiro, sem pimenta, média 80g/unid., emb. etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF. **Quantidade da amostra: 500g**
126	Moela de frango de qualidade, limpa com textura firme, odor característico suave. O produto deverá estar congelado, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado. **Quantidade da amostra: 1kg**
143	Peito de frango sem pele e sem osso, congelado. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. **Quantidade da amostra: 1kg**
144	Peito de frango sem pele e sem osso tipo SASSAMI peça lisa, de coloração clara, de odor característico. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1Kg. Deverá ser entregue totalmente

	congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado que assegure a temperatura do produto. **Quantidade da amostra: 1kg**
153	Queijo mussarela fatiado, 20g/fatia,de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. **Quantidade da amostra: 200g**
155	Queijo zero lactose, para dietas com restrição à lactose, tipo mussarela ou prato. Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 150g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. **Quantidade da amostra: 150g**
156	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. **Quantidade da amostra: 200g**
157	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. **Quantidade da amostra: 300g**
168	Sobrecoxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e aproximadamente 500g, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. **Quantidade da amostra: 500g**

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar – ETP, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar – ETP, apêndice deste Termo de Referência, conforme descrição e especificações do material a ser adquirido.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens que serão adquiridos tem natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo ETP, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O objeto da presente licitação é aquisição de gêneros alimentícios para as escolas municipais e secretarias, conforme itens e quantidades constantes na tabela do item 1 (definição do objeto).

A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, preferencial para ME e EPP, com critério de julgamento menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento dos produtos pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62 e 66, da Lei nº 14.133/2021:

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos:

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;

b) cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

c) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

d) cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

e) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

f) declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. conforme o modelo do Decreto Federal n° 4.358/2002. (modelo anexo III)

5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data designada para a apresentação do documento;

5.4. DECLARAÇÃO, ASSINADA POR REPRESENTANTE LEGAL DA PROPONENTE, DE QUE:

a) cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. conforme o modelo do Decreto Federal n° 4.358/2002. (modelo anexo III).

b) Declaração de benefícios da Lei Complementar 123/06 (modelo anexo IV)

3. Declaração de cumprimento dos requisitos do edital (modelo anexo V).

5.5 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

5.6. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Bem como, o contrato deverá exigir dos contratantes o cumprimento do pactuado em licitação, objetivando a entrega correta dos itens adquiridos.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado será a nutricionista responsável técnica, Janete Franke Beschorner.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O pagamento dos produtos adquiridos será efetuado em até 10 dias úteis, após a devida entrega e verificação, ou seja, o recebimento definitivo dos produtos e emissão da Nota Fiscal, através de depósito bancário em nome da contratada ou através de boleto bancário.

A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pelo fornecedor e deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo de Licitação e do contrato, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade pregão eletrônico.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada, os valores constantes no quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	Abacate tipo manteiga tamanho médio a grande, de primeira qualidade, com grau médio de maturação, sem ferimentos ou defeitos	Kg	110		
2.	Abacaxi pérola tamanho médio a grande, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	700		
3.	Abobrinha verde, italiana, de primeira qualidade**,** firme com casca lisa, brilhante e sem machucados ou manchas, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos.	Kg	280		
4.	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, derivado de cana-de-açúcar, isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem em pacote transparente e atóxico, registro no Ministério da Saúde e validade impressas na embalagem, pac.de 5 kg	Unid.	290		
5.	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, derivado de cana-de-açúcar, isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem em pacote transparente e atóxico, registro no Ministério da Saúde e validade impressas na embalagem, pac.de 2 kg	Unid.	214		
6.	Açúcar demerara sem agrotóxico , de cor marrom claro, granulado uniforme Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	600		
7.	Açúcar mascavo, integral, isento de aditivos químicos, mantendo as características naturais da cana, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo data de fabricação, prazo de validade, lote e dados do fabricante. Embalagem com 500g.	Unid.	160		
8.	Açúcar cristal sachê 5g, caixa com 1000 unidades	Cx	7		
9.	Açúcar refinado isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem de 1 kg	Kg	8		
10.	Aipim descascado embalado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica de 1kg, com identificação e procedência.	Kg	50		
11.	Alface fresca, de primeira qualidade. Produtos sãos, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas, peso mínimo 300g/unid.	Unid.	270		
12.	Alho fêmea de 1ª qualidade, firme e intacto, sem manchas escuras ou brotos, deve estar bem desenvolvido e sadio	Kg	100		
13.	Ameixa preta, seca e sem caroço. Na embalagem devem constar os dados de identificação e	Unid.	80		

	procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 200g.				
14.	Amendoim descascado, conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e com formação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Na embalagem deverá constar data de fabricação e validade, registro do Ministério da Saúde. Embalagem com 400g.	Unid.	65		
15.	Amido de milho, produto amiláceo, extraído do milho. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. Embalagem com 500g	Unid.	400		
16.	Arroz branco, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	Unid.	344		
17.	Arroz parbolizado, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	Unid.	810		
18.	Aveia integral em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, livre de sujidades, matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica, resistente, com 200g	Unid.	800		
19.	Azeite de Oliva extra virgem, puro, sem mistura de outros óleos, devendo estar em embalagem de vidro escuro. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem com 500ml.	Unid.	35		
20.	Banana catarina/prata, de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	3700		
21.	Banana maçã, de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	800		
22.	Banana nanica de qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	400		
23.	Banha suína natural e fresca. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Produto com registro no SIM ou SISPOA. Embalagem em média com 1,45 kg.	Unid.	12		
24.	Batata doce com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.	Kg	400		
25.	Batata-inglesa branca comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	1200		

26.	Bergamota comum/montenegrina, tamanho grande ou médio; frutos sãos e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor, média 100g/unid.	Kg	740		
27.	Bergamota ponkan, tamanho grande ou médio; frutos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor, média 130g/unid.	Kg	360		
28.	Beterraba sem folhas, limpas, tamanho médio, médio amadurecimento, firmes, íntegras, sem manchas e cor característica uniforme.	Kg	350		
29.	Bife, sem osso, carne suína, cortado em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	880		
30.	Bife, carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, cortada em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	630		
31.	Biscoito salgado com gergelim. A embalagem deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, emb. com 320g	Pac.	540		
32.	Biscoito salgado cream cracker. A embalagem deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, emb. com 320g	Pac.	300		
33.	Bolinho inglês caseiro, com gotas de chocolate. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, leite, açúcar, margarina, nata, chocolate granulado, essência baunilha, fermento químico. Informações adicionais: sem conservantes. Peso aproximado 60 gramas, embalado individualmente. Validade: 10 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol.	Unid.	1000		
34.	Brócolis parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e	Kg	200		

	tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência.				
35.	Cacau em pó solúvel, com 100% de cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade, emb. com 200g	Unid.	300		
36.	Café solúvel em pó tradicional, pó fino e homogêneo, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, na embalagem deve conter informações do fabricante, data de fabricação e validade, emb. 200g	Unid.	180		
37.	Café granulado solúvel, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, na embalagem deve conter informações do fabricante, data de fabricação e validade emb. 160g.	Unid.	249		
38.	Café em pó tradicional, torrado e moído, pó fino e homogêneo, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e sem estufamento. Embalagem contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem com 500g	Unid.	335		
39.	Canela em casca, isento de mofo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 20g.	Unid.	40		
40.	Canela em pó, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagem plástica transparente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 30g	Unid.	170		
41.	Capeleti de frango tipo caseiro. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água, peito de frango sem pele, cebola, alho, farinha de rosca, sal . Peso: embalagem de 1 kg, cada capeleti deverá pesar em torno de 2 gr cada. Informações adicionais: sem conservantes e aromatizantes. Não contem lactose. Validade: 150 dias, a contar da data da fabricação, armazenamento - 13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	60		
42.	Cáqui de chocolate preto, maduro no ponto, tamanho médio, frutos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Kg	705		
43.	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, congelada, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	125		
44.	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a	Kg	750		

	superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.				
45.	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	2050		
46.	Carne bovina moída grossa, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	600		
47.	Carne suína, tipo lombinho, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	670		
48.	Carne suína, tipo pernil, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	370		
49.	Cebola tamanho médio, de 1ª qualidade, sem brotos, aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas	Kg	1050		

50.	Cenoura de boa qualidade, frescas, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	650		
51.	Chá de camomila, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	65		
52.	Chá de erva doce, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	65		
53.	Chá de maracujá, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	40		
54.	Chá de maçã com canela, embalagem com 10 sachês e16 gr	Cx.	75		
55.	Chuchu de 1ª qualidade, com casca verde brilhante e lisa, sem manchas, rachaduras ou áreas amarelas.	Kg	360		
56.	Colorau em pó, urucum. Tempero utilizado para realçar a cor e o sabor dos alimentos. Embalagem de 100g.	Unid.	70		
57.	Couve chinesa de boa qualidade, folhas limpas e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas.	Kg	210		
58.	Couve flor de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, mofo, manchas escuras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Kg	270		
59.	Coração de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1 Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto	Kg	100		
60.	Coxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, o produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro, deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento.	Kg	1660		
61.	Cravo da índia, botões secos, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagem plástica transparente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 20g	Pac.	20		
62.	Cuca colonial sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha, açúcar, sal e fermento. Sem: conservantes, aromatizantes, ovos e lactose. Peso: 400 gr. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol.	Kg	42		
63.	Doce cremoso colonial, tipo schmier de cana. Embalado em potes com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados	Unid.	300		

	de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Peso líquido 600g				
64.	Doce cremoso de fruta sabor goiaba. Embalado em potes com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Peso líquido 400g	Unid.	408		
65.	Essência de baunilha líquida para uso culinário, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Embalagem com 30ml	Unid.	50		
66.	Espinafre de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvido firme e intacto, isento de materiais terrosos e unidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, em maço, com folhas íntegras, frescas, verde escuras, molho com 500g	Molho	50		
67.	Farinha de aveia. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 1 kg	Kg	190		
68.	Farinha de centeio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido 1 kg	Kg	80		
69.	Farinha de mandioca branca, tipo 1, moída fina. Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido das raízes de mandioca previamente descascadas e lavadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. Embalagem com 500g	Unid.	110		
70.	Farinha de milho, fina, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, qualidade do produto e atender as especificações dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Peso líquido 1 kg	Kg	100		
71.	Farinha de milho, média, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, qualidade do produto e atender as especificações dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Peso líquido 1 kg.	Kg	600		
72.	Farinha de trigo branca, especial, tipo 1,de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminaB9), obtida a partir de grãos desgerminados, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel impermeável resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Cada 50g deverá fornecer no mínimo 2,1mg de ferro, 75mcg de ácido fólico e 0mg de sódio. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 5	Unid.	820		

	kg				
73.	Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminaB9), proveniente da moagem do grão de trigo inteiro, com alto teor de fibras. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel impermeável resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg	Kg.	130		
74.	Farinha de arroz pura, natural, sem glúten, de cor clara sem grumos ou mofo, cheiro neutro com textura fina e homogênea. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem plástica resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem de 1kg.	Kg	130		
75.	Feijão carioca tipo 1,isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	920		
76.	Feijão preto tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	1290		
77.	Fermento biológico seco instantâneo. Produto deve se apresentar em bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto, embalagem íntegra e livre de sujidades, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. Peso líquido 500 g.	Unid.	75		
78.	Fermento químico em pó, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio. Embalagem plástica, íntegra, a vácuo, contendo dados do fabricante, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 500 g.	Unid.	155		
79.	Flocos de milho pré cozido, sem adição de açúcar, isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo 500g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante.	Unid.	250		
80.	Fígado de boi congelado cortado em bifes, de superfície lisa e brilhante, cor marrom avermelhado profundo, cheiro característico leve e agradável. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser	Kg	25		

	inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg				
81.	Fórmula infantil de partida de 0 a 6 meses a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	Unid.	10		
82.	Fórmula infantil de seguimento de 6 a 12 meses, a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	Unid.	250		
83.	Gelatina em pó sem sabor e incolor, sem adição de açúcar, corantes ou aromatizantes. Embalagem de 24g, hermeticamente selada e validade de 12 meses	Unid.	200		
84.	Granola tradicional. Produzida com cereais nobres, totalmente integrais, sem adição de açúcar, não conter gorduras trans, conservantes e aromatizantes. Composta por frutas desidratadas, flocos de aveia, gergelim, flocos de milho e amêndoas. Contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. Peso líquido 250 g.	Unid.	240		
85.	Iogurte com polpa de morango, para dietas com restrição de lactose, bandeja com 06 unid. Peso líquido 540g	Unid.	40		
86.	Iogurte com preparado de morango, para dietas com restrição de lactose. Peso líquido 850g	Unid.	190		
87.	Iogurte com preparado de morango, peso líquido aproximado 1,25 kg. O produto deverá conter dados de identificação, validade, procedência e registro.	Unid.	1250		
88.	Iogurte natural integral, composto por leite integral e fermentos lácteos, sem adição de açúcar, adoçantes, proteínas adicionadas, amidos, espessantes, estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes. Embalagem plástica, íntegra, resistente e apropriada para alimentos, contendo selo interno aluminizado de vedação. Produto registrado e inspecionado por serviço oficial competente, devendo apresentar selo doSIF, SISBI, CISPOA ou serviço de inspeção municipal equivalente reconhecido na forma da legislação vigente. Embalagem de 500g	Unid.	100		
89.	Iscas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, congelada, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	1080		
90.	Kiwi maduro no ponto, tamanho médio, frutos sãos e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficiente mente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade,	Kg	250		

	uniformidade no tamanho e na cor.				
91.	Laranja de umbigo de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	900		
92.	Laranja do céu de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	650		
93.	Laranja suco de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	1500		
94.	Laranja valência de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	850		
95.	Leite de soja, zero adição de açúcares. Embalagem longa vida contendo 01 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade estampado na embalagem.	Litro	420		
96.	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, com boa solubilidade. Deve ter composição mínima de 200mg de cálcio e máximo de 100mg de sódio por porção de 26g de pó. Embalado em embalagem plástica metalizada, hermeticamente fechada, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade, peso líquido 360g.	Unid.	200		
97.	Leite UHT longa vida integral. Em embalagem tetrapak, contendo 1 litro. Deverá conter um teor de gordura em torno de 3%, conter na embalagem a identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 4(quatro) meses após a data de entrega.	Litro	7464		
98.	Leite zero lactose, sem lactose, contendo enzima lactase em sua composição. Em embalagem tetrapak, contendo 1 litro. Deverá conter na embalagema identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.	Litro	1080		
99.	Lentilha tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, produção da última safra. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	740		
100.	Lima, fruta com boa aparência, firme e sadia, de colheita recente	Kg	40		
101.	Limão taiti de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	150		
102.	Lingüiça mista defumada, magra e sem pimenta, Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor	Kg	60		

	própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.				
103.	Linguiça toscana, salsichão misto, caseiro, sem pimenta, média 80g/unid., emb. etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF.	Kg	60		
104.	Maçã argentina, de boa qualidade, mínimo 100g/unid, bem desenvolvida, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	Kg	100		
105.	Maçã fuji, de boa qualidade, de primeira, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	200		
106.	Maçã gala, de boa qualidade, de primeira, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	2450		
107.	Mamão tipo formosa de 1ª qualidade, tamanho grande com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	2400		
108.	Manga de boa qualidade, tamanho médio a grande, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1350		
109.	Manteiga sem sal em tablete, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Acondicionada em tabletes contendo 200g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Unid.	60		
110.	Margarina, creme vegetal com sal e Ômega 6, isenta de gordura trans. Não poderá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. O rótulo	Unid.	240		

	deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Produto feito à base de óleos vegetais interesterificados, acondicionado em embalagem plástico contendo 500g do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, nº lote.				
111.	Massa caramujinho, conchinha, com ovos. Embalagem transparente, atóxica e resistente. Peso líquido 500g	Unid.	240		
112.	Massa com sêmola, sem ovos, tipo espaguete, produzido a partir da sêmola ou semolina. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	75		
113.	Massa de lasanha com ovos caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 2 kg, espessura aproximada de 1 mm e largura de 30 cm. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	65		
114.	Massa fresca com ovos caseira, tipo espaguete. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 1 kg. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	170		
115.	Massa de letrinhas com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	200		
116.	Massa espaguete com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	700		
117.	Massa fina, tipo cabelo de anjo, com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	400		
118.	Massa para tapioca sem glúten, produto composto à base de goma de mandioca hidratada. 100% natural sem adição de outros ingredientes. Isento de glúten. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Unid.	200		
119.	Massa parafuso, com ovos, deverão ser fabricados a	Unid.	600		

	partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.				
120.	Mel de abelha puro, registrado no Ministério da Agricultura, acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, transparente, vedado, contendo dados de identificação, procedência e validade. Peso líquido 1kg.	Kg	80		
121.	Melado de cana, tipo colonial, líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana. Elaborado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais ou vegetais. Sem qualquer tipo de corante natural ou artificial, conservante ou edulcorante. Aspecto líquido denso (viscoso) cor amarelo âmbar. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, transparente, resistente, íntegra, vedada, contendo dados do fabricante, fabricação/lote e validade. Peso líquido 600g,	Unid.	48		
122.	Melancia redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Tamanho médio à grande.	Kg	750		
123.	Melão gaúcho ou espanhol, de primeira qualidade, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura,com polpa firme e intacta.	Kg	1500		
124.	Milho de pipoca, tipo 1. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência e data de validade, peso líquido 400g	Unid.	140		
125.	Milho verde de boa qualidade, Espiga tamanho médio a grande, grão coberto com palha viçosa, as barbas escuras e com brilho, os grãos túrgidos, com um pedaço da haste, sem corte rente ao sabugo. Embalagem c/ 03 espigas cada.	Pac.	360		
126.	Moela de frango de qualidade, limpa com textura firme, odor característico suave. O produto deverá estar congelado, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	200		
127.	Molho de tomate caseiro. Ingredientes: tomate, cebola, alho, sal. Sem conservantes e sem corantes. Peso 550 gr. Validade 150 dias em ambiente fresco e abrigado do sol.	Unid.	50		
128.	Moranga amarela de 1ª qualidade com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal, De colheita recente.	Kg	100		
129.	Moranga cabotiá de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e	Kg	180		

	qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal, De colheita recente.				
130.	Morango de boa qualidade, frescos e sãos, inteiros, limpos e livres de umidade externa anormal. Grau de evolução completa do tamanho, grau de maturação adequado para transporte e manipulação. Livres de golpeamento ou danos por lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem a aparência. Livres de substâncias terrosas.	Kg	280		
131.	Nata, embalada em potes plásticos com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto. até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido 300g	Unid.	580		
132.	Nectarina, fruta fresca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com casca lisa, fina, brilhante e coloração característica da variedade, amarela, sem pelos, polpa firme e suculenta. Deve apresentar grau de maturação adequado para o consumo, sem partes amassadas, isenta de pragas, sujidades e corpos estranhos, devendo estar acondicionada em embalagens limpas e adequadas para o transporte, de forma a preservar sua integridade e qualidade.	Kg	270		
133.	Óleo de girassol, obtido de matéria prima em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, embalagem transparente, lacrada, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem com 900ml	Unid.	660		
134.	Orégano, constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e data de validade. Embalagem com 50g	Unid.	280		
135.	Ovos de galinha, vermelhos, tipo 1, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Embalagem de papelão, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, nº de registro no SIF ou CISPOA, data de fabricação e validade.	Duzia	3700		
136.	Pão colonial branco fatiado. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha, açúcar, sal, fermento. Sem conservantes e aromatizantes. Sem ovos e lactose. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol. Peso: 400 gr.	Kg	130		
137.	Pão colonial integral fatiado. Ingredientes: farinha de trigo integral, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, sal, fermento. Sem conservantes e aromatizantes. Sem ovos e lactose. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol. Peso: 400 gr.	Kg	130		
138.	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 25g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor	Kg	130		

	dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação.				
139.	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 50g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação.	Kg	280		
140.	Pão de fôrma fatiado, tipo caseiro, média de 500g/unid., produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofo. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Isento de corantes e aromatizantes. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo aproximadamente 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade	Kg	600		
141.	Pão de sanduíche fatiado, média de 500g/unid. de boa qualidade, produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofo. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Isento de corantes e aromatizantes. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo aproximadamente 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Kg	590		
142.	Pão francês, tipo cacetinho, unidades de aproximadamente 50ga 60g, produto fresco, produzido no dia da entrega. Sem presença de sujidades. Isento de gordura trans. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá estar escrito de forma clara qual o tipo de gordura utilizada. Isento de conservantes. Embalado em sacos plásticos apropriado para uso em alimentos.	Kg	610		
143.	Peito de frango sem pele e sem osso, congelado. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.	Kg	900		
144.	Peito de frango sem pele e sem osso tipo SASSAMI peça lisa, de coloração clara, de odor característico. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser	Kg	1500		

	efetuada em veículo refrigerado que assegure a temperatura do produto.				
145.	Pepino salada Nacional, in natura, de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.	Kg	150		
146.	Pêra Williamns, paca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1280		
147.	Pêssego Nacional, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	320		
148.	Pimentão amarelo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, cortes ou perfurações.	Kg	128		
149.	Pinhão novo, com casca brilhante, sem presença de carunchos e ou larvas.	Kg	50		
150.	Polvilho azedo tipo 1,derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 1Kg, termosselada, contendo informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Kg	870		
151.	Polvilho doce tipo 1, derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 500g, termosselada, contendo informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade..	Unid.	420		
152.	Presunto cozido sem capa de gordura, fatiado, resfriado, na embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, Registro no Ministério da Agricultura e data de validade, Emb. 1 kg	Kg	240		
153.	Queijo mussarela fatiado, 20g/fatia,de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 1 kg.	Kg	250		
154.	Queijo minas frescal, resfriado, acondicionado em embalagem adequada, com cor, odor, sabor e textura característicos, contendo dados de identificação, validade e registro no Ministério da Agricultura	Kg	20		
155.	Queijo zero lactose, para dietas com restrição à lactose, tipo mussarela ou prato. Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica	Unid.	260		

	contendo 150g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.				
156.	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 1 kg	Kg	270		
157.	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 300g	Unid.	150		
158.	Rabanete de boa qualidade, casca firme e lisa de cor vermelho uniforme sem rachaduras, manchas ou sujidades	Kg	160		
159.	Ravioli de frango caseiro, produto pré cozido. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água, peito de frango sem pele, cebola, alho, farinha de rosca, sal. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 1 kg. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	150		
160.	Repolho verde, hortaliça de cabeça formada pela sobreposição de folhas, com cor verde. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras, de perfuração, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	Kg	270		
161.	Repolho roxo, hortaliça de cabeça formada pela sobreposição de folhas. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras, de perfuração, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	Kg	80		
162.	Requeijão cremoso embalado em pote plástico com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro.	Unid.	580		

	Embalagem com 180g				
163.	Requeijão cremoso zero lactose, embalado em pote plástico com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 180g	Unid.	150		
164.	Sagu de mandioca tipo 1. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 500g	Unid.	30		
165.	Sal amoníaco. O produto para fins alimentícios. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 80g do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante.	Unid.	30		
166.	Sal refinado, de mesa, iodado. Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; odor: inodoro; sabor: característico (salino). Peso líquido 1 kg.	Kg	460		
167.	Sardinhas enlatada com óleo comestível, rica em ômega 3, sem conservantes e aditivos químicos. Embalagem deve estar intacta sem amassados ou vazamento. Peso líquido 125g	Unid.	650		
168.	Sobrecoxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e aproximadamente 500g, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.	Kg	1300		
169.	Suco de uva integral 100% natural, integral, sem adição de água, açúcar e conservantes. Obtido a partir do beneficiamento de uvas sadias classificadas e selecionadas. Embalados em garrafas de vidro ou plástico, contendo informações do fabricante, lote/data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 1,5 litros	Unid.	150		
170.	Tâmara seca sem caroço. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência e data de validade. Peso líquido 200g	Unid.	450		
171.	Tempero-verde, mínimo100g/molho. Molho de primeira qualidade, de salsa e cebolinha, pesando em média100g. Produtos sãos, limpos, sem defeitos, sem traços de descoloração e turgescência(inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	130		
172.	Tomate tipo rasteiro (italiano), longa vida ou paulista, tamanho médio, de primeira qualidade, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	650		
173.	Tomate sweet grape de formato mais alongado, com sabor naturalmente doce, de cor vermelho vivo, liso e sem manchas ou machucado. Embalado em embalagem plástica flexível de alta resistência a umidade de 180g.	Unid.	200		
174.	Uva comum nacional, roxa, rosa ou verde, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações	Kg	500		

	aparentes.				
175.	Uva passa branca sem sementes, sem adição de açúcar. Acondicionado em embalagem plástica transparente, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem com 150g.	Unid.	500		
176.	Vagem média, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	190		
177.	Vinagre de álcool, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências. E sem adição de açúcares. Contendo informações do fabricante, peso, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem contendo 750ml.	Unid.	36		
178.	Vinagre de maçã, obtido por fermentação acética do suco de maçã, líquido límpido, de coloração amarelo-dourado a âmbar, com aroma e sabor característicos. Isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica ou de vidro, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais. Embalagem contendo 750ml	Unid.	264		
					VALOR TOTAL R$

Vislumbra-se que tais valores são compatíveis com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 51/2023, que "Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de São Pedro da Serra, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021", nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas serão processadas pelas seguintes dotações orçamentárias:
03.01.0004.123.0012.2019 - 3.3.90.30.07 (104111) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11271) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (18141) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (18461) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (11361) - recurso 1004
04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (14571) - recurso 1004
04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11251) - recurso 1004
04.01.0012.306.0038.2273 - 3.3.90.30.07 (14211) - recurso 1004
04.01.0012.122.0047.2027 - 3.3.90.30.07 (109411) - recurso 20
05.01.0010.122.0107.2051 - 3.3.90.30.07 (116110) - recurso 40
07.01.0004.122.0011.2076 - 3.3.90.30.07 (12458) - recurso 1
09.01.0013.392.0054.2135 - 3.3.90.30.07 (134011) - recurso 1

São Pedro da Serra, 03 de novembro de 2026.

Samuel Luis Leidemer
Secretário Municipal da Educação

ANEXO II

MODELO PROPOSTA DE PREÇO

Contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE e alimentos para uso na administração pública, durante o exercício de 2027, em atendimento à Nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133/2021, conforme descrito nesse edital e seus anexos e especificamente, no Termo de Referência (anexo I):

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacate	kg	200		
2	.....				
3					
4					
5					
6					
VALOR TOTAL: R$.....					

.....

.....

ANEXO III
MINUTA DE CONTRATO

Município de São Pedro da Serra
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Contrato que celebram o Município de São Pedro da Serra e a empresa ----------, para aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE e alimentos para uso na administração pública, durante o exercício de 2027, conforme Licitação – Pregão Eletrônico: 36/2026, e vinculado à Lei Federal n. 14.133/2021.

O MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DA SERRA, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Duque de Caxias, 1799, em SÃO PEDRO DA SERRA, inscrita no CNPJ 93.235.968/0001-88, neste ato representado pelo SR. Luiz Augusto Hartmann– Prefeito Municipal, aqui denominado CONTRATANTE, e a Empresa ----------, inscrito no CNPJ ----------, situada à ----------representada nesse ato por ----------, CPF nº ----------, aqui denominada CONTRATADA, por este instrumento e na melhor forma de direito e nos termos do processo de Pregão Eletrônico 36/2026, tem justo e contratado o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

O presente instrumento é fundamentado no procedimento realizado pela CONTRATANTE através do edital de licitação nº 36/2026 e na proposta vencedora, conforme termos de homologação e de adjudicação datados de _____, e se regerá pelas cláusulas aqui previstas, bem como pelas normas da Lei Federal nº 14.133/2021 (inclusive nos casos omissos), suas alterações posteriores e demais dispositivos legais aplicáveis.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

Constitui objeto da persente licitação, a contratação de empresa para_aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE e alimentos para uso na administração pública, durante o exercício de 2027, conforme descrito no edital o qual encontra-se vinculado e seus anexos e especificamente, o estabelecido no Termo de Referência – **ANEXO I.**

Constitui objeto da persente licitação, a contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE e alimentos para uso na administração pública, durante o exercício de 2027, em atendimento à Nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133/2021, conforme descrição e estabelecido no Termo de Referência – **ANEXO I.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
179.	Abacate tipo manteiga tamanho médio a grande, de primeira qualidade, com grau médio de maturação, sem ferimentos ou defeitos	Kg	110
180.	Abacaxi pérola tamanho médio a grande, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	700

	Livre de resíduos de fertilizantes.		
181.	Abobrinha verde, italiana, de primeira qualidade**,** firme com casca lisa, brilhante e sem machucados ou manchas, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos.	Kg	280
182.	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, derivado de cana-de-açúcar, isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem em pacote transparente e atóxico, registro no Ministério da Saúde e validade impressas na embalagem, pac.de 5 kg	Unid.	290
183.	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, derivado de cana-de-açúcar, isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem em pacote transparente e atóxico, registro no Ministério da Saúde e validade impressas na embalagem, pac.de 2 kg	Unid.	214
184.	Açúcar demerara sem agrotóxico , de cor marrom claro, granulado uniforme Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	600
185.	Açúcar mascavo, integral, isento de aditivos químicos, mantendo as características naturais da cana, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo data de fabricação, prazo de validade, lote e dados do fabricante. Embalagem com 500g.	Unid.	160
186.	Açúcar cristal sachê 5g, caixa com 1000 unidades	Cx	7
187.	Açúcar refinado isento de umidade, sujidade e substâncias nocivas. Embalagem de 1 kg	Kg	8
188.	Aipim descascado embalado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica de 1kg, com identificação e procedência.	Kg	50
189.	Alface fresca, de primeira qualidade. Produtos sãos, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas, peso mínimo 300g/unid.	Unid.	270
190.	Alho fêmea de 1ª qualidade, firme e intacto, sem manchas escuras ou brotos, deve estar bem desenvolvido e sadio	Kg	100
191.	Ameixa preta, seca e sem caroço. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 200g.	Unid.	80
192.	Amendoim descascado, conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e com formação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Na embalagem deverá constar data de fabricação e validade, registro do Ministério da Saúde. Embalagem com 400g.	Unid.	65
193.	Amido de milho, produto amiláceo, extraído do milho. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. Embalagem com 500g	Unid.	400
194.	Arroz branco, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	Unid.	344
195.	Arroz parbolizado, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	Unid.	810
196.	Aveia integral em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, livre de sujidades, matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica, resistente, com 200g	Unid.	800
197.	Azeite de Oliva extra virgem, puro, sem mistura de outros óleos, devendo estar em embalagem de vidro escuro. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem com 500ml.	Unid.	35
198.	Banana catarina/prata, de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	3700
199.	Banana maçã, de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou	Kg	800

	defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.		
200.	Banana nanica de qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e combrilho, mínimo 100g/banana.	Kg	400
201.	Banha suína natural e fresca. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Produto com registro no SIM ou SISPOA. Embalagem em média com 1,45 kg.	Unid.	12
202.	Batata doce com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.	Kg	400
203.	Batata-inglesa branca comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	1200
204.	Bergamota comum/montenegrina, tamanho grande ou médio; frutos sãos e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor, média 100g/unid.	Kg	740
205.	Bergamota ponkan, tamanho grande ou médio; frutos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor, média 130g/unid.	Kg	360
206.	Beterraba sem folhas, limpas, tamanho médio, médio amadurecimento, firmes, íntegras, sem manchas e cor característica uniforme.	Kg	350
207.	Bife, sem osso, carne suína, cortado em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	880
208.	Bife, carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, cortada em bife, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	630
209.	Biscoito salgado com gergelim. A embalagem deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, emb. com 320g	Pac.	540
210.	Biscoito salgado cream cracker. A embalagem deverá estar íntegra e conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, emb. com 320g	Pac.	300
211.	Bolinho inglês caseiro, com gotas de chocolate. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, leite, açúcar, margarina, nata, chocolate granulado, essência baunilha, fermento químico. Informações adicionais: sem conservantes. Peso aproximado 60 gramas, embalado individualmente. Validade: 10 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol.	Unid.	1000
212.	Brócolis parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência.	Kg	200
213.	Cacau em pó solúvel, com 100% de cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade, emb. com 200g	Unid.	300
214.	Café solúvel em pó tradicional, pó fino e homogêneo, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas,	Unid.	180

	na embalagem deve conter informações do fabricante, data de fabricação e validade, emb. 200g		
215.	Café granulado solúvel, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, na embalagem deve conter informações do fabricante, data de fabricação e validade emb. 160g.	Unid.	249
216.	Café em pó tradicional, torrado e moído, pó fino e homogêneo, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e sem estufamento. Embalagem contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem com 500g	Unid.	335
217.	Canela em casca, isento de mofo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 20g.	Unid.	40
218.	Canela em pó, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagem plástica transparente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 30g	Unid.	170
219.	Capeleti de frango tipo caseiro. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água, peito de frango sem pele, cebola, alho, farinha de rosca, sal . Peso: embalagem de 1 kg, cada capeleti deverá pesar em torno de 2 gr cada. Informações adicionais: sem conservantes e aromatizantes. Não contem lactose. Validade: 150 dias, a contar da data da fabricação, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	60
220.	Cáqui de chocolate preto, maduro no ponto, tamanho médio, frutos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Kg	705
221.	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, congelada, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	125
222.	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	750
223.	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	2050
224.	Carne bovina moída grossa, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	600
225.	Carne suína, tipo lombinho, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no	Kg	670

	SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.		
226.	Carne suína, tipo pernil, congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	370
227.	Cebola tamanho médio, de 1ª qualidade, sem brotos, aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas	Kg	1050
228.	Cenoura de boa qualidade, frescas, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	650
229.	Chá de camomila, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	65
230.	Chá de erva doce, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	65
231.	Chá de maracujá, embalagem com 10 sachês e 16 gr	Cx.	40
232.	Chá de maçã com canela, embalagem com 10 sachês e16 gr	Cx.	75
233.	Chuchu de 1ª qualidade, com casca verde brilhante e lisa, sem manchas, rachaduras ou áreas amarelas.	Kg	360
234.	Colorau em pó, urucum. Tempero utilizado para realçar a cor e o sabor dos alimentos. Embalagem de 100g.	Unid.	70
235.	Couve chinesa de boa qualidade, folhas limpas e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas.	Kg	210
236.	Couve flor de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, mofo, manchas escuras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Kg	270
237.	Coração de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1 Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto	Kg	100
238.	Coxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, o produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro, deverá ser transportada em condições que preservem as características do alimento.	Kg	1660
239.	Cravo da índia, botões secos, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagem plástica transparente, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade, emb. 20g	Pac.	20
240.	Cuca colonial sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha, açúcar, sal e fermento. Sem: conservantes, aromatizantes, ovos e lactose. Peso: 400 gr. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol.	Kg	42
241.	Doce cremoso colonial, tipo schmier de cana. Embalado em potes com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de	Unid.	300

	fabricação e validade. Peso líquido 600g		
242.	Doce cremoso de fruta sabor goiaba. Embalado em potes com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Peso líquido 400g	Unid.	408
243.	Essência de baunilha líquida para uso culinário, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Embalagem com 30ml	Unid.	50
244.	Espinafre de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvido firme e intacto, isento de materiais terrosos e unidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, em maço, com folhas íntegras, frescas, verde escuras, molho com 500g	Molho	50
245.	Farinha de aveia. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Peso líquido 1 kg	Kg	190
246.	Farinha de centeio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido 1 kg	Kg	80
247.	Farinha de mandioca branca, tipo 1, moída fina. Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido das raízes de mandioca previamente descascadas e lavadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. Embalagem com 500g	Unid.	110
248.	Farinha de milho, fina, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, qualidade do produto e atender as especificações dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Peso líquido 1 kg	Kg	100
249.	Farinha de milho, média, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, qualidade do produto e atender as especificações dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Peso líquido 1 kg.	Kg	600
250.	Farinha de trigo branca, especial, tipo 1,de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminaB9), obtida a partir de grãos desgerminados, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel impermeável resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Cada 50g deverá fornecer no mínimo 2,1mg de ferro, 75mcg de ácido fólico e 0mg de sódio. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 5 kg	Unid.	820
251.	Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminaB9), proveniente da moagem do grão de trigo inteiro, com alto teor de fibras. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel impermeável resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg	Kg.	130
252.	Farinha de arroz pura, natural, sem glúten, de cor clara sem grumos ou mofo, cheiro neutro com textura fina e homogênea. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem plástica resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem de 1kg.	Kg	130
253.	Feijão carioca tipo 1,isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	920

254.	Feijão preto tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem plástica, íntegra contendo dados do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 1 kg.	Kg	1290
255.	Fermento biológico seco instantâneo. Produto deve se apresentar em bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto, embalagem íntegra e livre de sujidades, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. Peso líquido 500 g.	Unid.	75
256.	Fermento químico em pó, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio. Embalagem plástica, íntegra, a vácuo, contendo dados do fabricante, peso líquido, data de fabricação/lote e data de validade. Peso líquido 500 g.	Unid.	155
257.	Flocos de milho pré cozido, sem adição de açúcar, isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo 500g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante.	Unid.	250
258.	Fígado de boi congelado cortado em bifes, de superfície lisa e brilhante, cor marrom avermelhado profundo, cheiro característico leve e agradável. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	25
259.	Fórmula infantil de partida de 0 a 6 meses a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	Unid.	10
260.	Fórmula infantil de seguimento de 6 a 12 meses, a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Lata com aproximadamente 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	Unid.	250
261.	Gelatina em pó sem sabor e incolor, sem adição de açúcar, corantes ou aromatizantes. Embalagem de 24g, hermeticamente selada e validade de 12 meses	Unid.	200
262.	Granola tradicional. Produzida com cereais nobres, totalmente integrais, sem adição de açúcar, não conter gorduras trans, conservantes e aromatizantes. Composta por frutas desidratadas, flocos de aveia, gergelim, flocos de milho e amêndoas. Contendo dados de identificação, validade, procedência e registro. Peso líquido 250 g.	Unid.	240
263.	Iogurte com polpa de morango, para dietas com restrição de lactose, bandeja com 06 unid. Peso líquido 540g	Unid.	40
264.	Iogurte com preparado de morango, para dietas com restrição de lactose. Peso líquido 850g	Unid.	190
265.	Iogurte com preparado de morango, peso líquido aproximado 1,25 kg. O produto deverá conter dados de identificação, validade, procedência e registro.	Unid.	1250
266.	Iogurte natural integral, composto por leite integral e fermentos lácteos, sem adição de açúcar, adoçantes, proteínas adicionadas, amidos, espessantes, estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes. Embalagem plástica, íntegra, resistente e apropriada para alimentos, contendo selo interno aluminizado de vedação. Produto registrado e inspecionado por serviço oficial competente, devendo apresentar selo doSIF, SISBI, CISPOA ou serviço de inspeção municipal equivalente reconhecido na forma da legislação vigente. Embalagem de 500g	Unid.	100
267.	Iscas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, congelada, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície	Kg	1080

	pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade, emb. 500g ou 1 kg.. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.		
268.	Kiwi maduro no ponto, tamanho médio, frutos sãos e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficiente mente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Kg	250
269.	Laranja de umbigo de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	900
270.	Laranja do céu de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	650
271.	Laranja suco de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	1500
272.	Laranja valência de 1ª qualidade, com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Kg	850
273.	Leite de soja, zero adição de açúcares. Embalagem longa vida contendo 01 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade estampado na embalagem.	Litro	420
274.	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, com boa solubilidade. Deve ter composição mínima de 200mg de cálcio e máximo de 100mg de sódio por porção de 26g de pó. Embalado em embalagem plástica metalizada, hermeticamente fechada, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade, peso líquido 360g.	Unid.	200
275.	Leite UHT longa vida integral. Em embalagem tetrapak, contendo 1 litro. Deverá conter um teor de gordura em torno de 3%, conter na embalagem a identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 4(quatro) meses após a data de entrega.	Litro	7464
276.	Leite zero lactose, sem lactose, contendo enzima lactase em sua composição. Em embalagem tetrapak, contendo 1 litro. Deverá conter na embalagema identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.	Litro	1080
277.	Lentilha tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, produção da última safra. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	740
278.	Lima, fruta com boa aparência, firme e sadia, de colheita recente	Kg	40
279.	Limão taiti de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	150
280.	Lingüiça mista defumada, magra e sem pimenta, Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Produto com registro no SIM, CISPOA, SIF ou SUSAF. Rotulagem deve conter dados nutricionais e prazo de validade. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Kg	60
281.	Linguiça toscana, salsichão misto, caseiro, sem pimenta, média 80g/unid., emb. etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF.	Kg	60
282.	Maçã argentina, de boa qualidade, mínimo 100g/unid, bem desenvolvida, com	Kg	100

	70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.		
283.	Maçã fuji, de boa qualidade, de primeira, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	200
284.	Maçã gala, de boa qualidade, de primeira, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	2450
285.	Mamão tipo formosa de 1ª qualidade, tamanho grande com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	2400
286.	Manga de boa qualidade, tamanho médio a grande, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1350
287.	Manteiga sem sal em tablete, deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Acondicionada em tabletes contendo 200g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Unid.	60
288.	Margarina, creme vegetal com sal e Ômega 6, isenta de gordura trans. Não poderá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. O rótulo deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Produto feito à base de óleos vegetais interesterificados, acondicionado em embalagem plástico contendo 500g do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, nº lote.	Unid.	240
289.	Massa caramujinho, conchinha, com ovos. Embalagem transparente, atóxica e resistente. Peso líquido 500g	Unid.	240
290.	Massa com sêmola, sem ovos, tipo espaguete, produzido a partir da sêmola ou semolina. Embalagem plástica de 400g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	75
291.	Massa de lasanha com ovos caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 2 kg, espessura aproximada de 1 mm e largura de 30 cm. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	65
292.	Massa fresca com ovos caseira, tipo espaguete. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 1 kg. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	170
293.	Massa de letrinhas com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	200
294.	Massa espaguete com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 400g, transparente,	Unid.	700

	resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.		
295.	Massa fina, tipo cabelo de anjo, com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	400
296.	Massa para tapioca sem glúten, produto composto à base de goma de mandioca hidratada. 100% natural sem adição de outros ingredientes. Isento de glúten. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.	Unid.	200
297.	Massa parafuso, com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitose larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem plástica de 500g, transparente, resistente e íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Unid.	600
298.	Mel de abelha puro, registrado no Ministério da Agricultura, acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, transparente, vedado, contendo dados de identificação, procedência e validade. Peso líquido 1kg.	Kg	80
299.	Melado de cana, tipo colonial, líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana. Elaborado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais ou vegetais. Sem qualquer tipo de corante natural ou artificial, conservante ou edulcorante. Aspecto líquido denso (viscoso) cor amarelo âmbar. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, transparente, resistente, íntegra, vedada, contendo dados do fabricante, fabricação/lote e validade. Peso líquido 600g,	Unid.	48
300.	Melancia redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Tamanho médio à grande.	Kg	750
301.	Melão gaúcho ou espanhol, de primeira qualidade, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura,com polpa firme e intacta.	Kg	1500
302.	Milho de pipoca, tipo 1. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência e data de validade, peso líquido 400g	Unid.	140
303.	Milho verde de boa qualidade, Espiga tamanho médio a grande, grão coberto com palha viçosa, as barbas escuras e com brilho, os grãos túrgidos, com um pedaço da haste, sem corte rente ao sabugo. Embalagem c/ 03 espigas cada.	Pac.	360
304.	Moela de frango de qualidade, limpa com textura firme, odor característico suave. O produto deverá estar congelado, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	200
305.	Molho de tomate caseiro. Ingredientes: tomate, cebola, alho, sal. Sem conservantes e sem corantes. Peso 550 gr. Validade 150 dias em ambiente fresco e abrigado do sol.	Unid.	50
306.	Moranga amarela de 1ª qualidade com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal, De colheita recente.	Kg	100
307.	Moranga cabotiá de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal, De colheita recente.	Kg	180
308.	Morango de boa qualidade, frescos e sãos, inteiros, limpos e livres de umidade externa anormal. Grau de evolução completa do tamanho, grau de maturação	Kg	280

	adequado para transporte e manipulação. Livres de golpeamento ou danos por lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem a aparência. Livres de substâncias terrosas.		
309.	Nata, embalada em potes plásticos com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto. até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido 300g	Unid.	580
310.	Nectarina, fruta fresca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com casca lisa, fina, brilhante e coloração característica da variedade, amarela, sem pelos, polpa firme e suculenta. Deve apresentar grau de maturação adequado para o consumo, sem partes amassadas, isenta de pragas, sujidades e corpos estranhos, devendo estar acondicionada em embalagens limpas e adequadas para o transporte, de forma a preservar sua integridade e qualidade.	Kg	270
311.	Óleo de girassol, obtido de matéria prima em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, embalagem transparente, lacrada, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem com 900ml	Unid.	660
312.	Orégano, constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e data de validade. Embalagem com 50g	Unid.	280
313.	Ovos de galinha, vermelhos, tipo 1, frescos, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Embalagem de papelão, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, nº de registro no SIF ou CISPOA, data de fabricação e validade.	Duzia	3700
314.	Pão colonial branco fatiado. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha, açúcar, sal, fermento. Sem conservantes e aromatizantes. Sem ovos e lactose. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol. Peso: 400 gr.	Kg	130
315.	Pão colonial integral fatiado. Ingredientes: farinha de trigo integral, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, sal, fermento. Sem conservantes e aromatizantes. Sem ovos e lactose. Validade: 7 dias, em ambiente fresco, seco e abrigado do sol. Peso: 400 gr.	Kg	130
316.	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 25g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação.	Kg	130
317.	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 50g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação.	Kg	280
318.	Pão de fôrma fatiado, tipo caseiro, média de 500g/unid., produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofo. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Isento de corantes e aromatizantes. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo aproximadamente 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade	Kg	600
319.	Pão de sanduíche fatiado, média de 500g/unid. de boa qualidade, produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofo. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Isento de corantes e aromatizantes. Cortado em fatias com aproximadamente 25g cada. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo aproximadamente 500g do produto. Rotulagem contendo	Kg	590

	as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.		
320.	Pão francês, tipo cacetinho, unidades de aproximadamente 50ga 60g, produto fresco, produzido no dia da entrega. Sem presença de sujidades. Isento de gordura trans. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá estar escrito de forma clara qual o tipo de gordura utilizada. Isento de conservantes. Embalado em sacos plásticos apropriado para uso em alimentos.	Kg	610
321.	Peito de frango sem pele e sem osso, congelado. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.	Kg	900
322.	Peito de frango sem pele e sem osso tipo SASSAMI peça lisa, de coloração clara, de odor característico. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo no mínimo1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado que assegure a temperatura do produto.	Kg	1500
323.	Pepino salada Nacional, in natura, de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica.	Kg	150
324.	Pêra Williamns, paca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1280
325.	Pêssego Nacional, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	320
326.	Pimentão amarelo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, cortes ou perfurações.	Kg	128
327.	Pinhão novo, com casca brilhante, sem presença de carunchos e ou larvas.	Kg	50
328.	Polvilho azedo tipo 1,derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 1Kg, termosselada, contendo informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade.	Kg	870
329.	Polvilho doce tipo 1, derivado da mandioca, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranho ao seu aspecto normal. Embalagem de 500g, termosselada, contendo informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade..	Unid.	420
330.	Presunto cozido sem capa de gordura, fatiado, resfriado, na embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, Registro no Ministério da Agricultura e data de validade, Emb. 1 kg	Kg	240
331.	Queijo mussarela fatiado, 20g/fatia,de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 1 kg.	Kg	250
332.	Queijo minas frescal, resfriado, acondicionado em embalagem adequada, com cor, odor, sabor e textura característicos, contendo dados de identificação, validade e registro no Ministério da Agricultura	Kg	20
333.	Queijo zero lactose, para dietas com restrição à lactose, tipo mussarela ou prato. Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 150g do	Unid.	260

	produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.		
334.	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 1 kg	Kg	270
335.	Queijo prato lanche fatiado, 20g/fatia, de primeira qualidade, refrigerado e fatiado. Embalado em embalagem plástica, de primeiro uso, devidamente fechada e com etiqueta contendo peso líquido, lote e/ou data de fabricação, marca e data de embalo e de validade. Produto pode estar fracionado em porções menores, porém a embalagem primária deve conter registro no SIFou CISPOA e ser devidamente embalada e rotulada. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Embalagem de 300g	Unid.	150
336.	Rabanete de boa qualidade, casca firme e lisa de cor vermelho uniforme sem rachaduras, manchas ou sujidades	Kg	160
337.	Ravioli de frango caseiro, produto pré cozido. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água, peito de frango sem pele, cebola, alho, farinha de rosca, sal. Sem conservantes e aromatizantes. Sem lactose. Peso: embalagem de 1 kg. Validade: 150 dias, armazenamento -13ºc ou mais frio. Congelado.	Kg	150
338.	Repolho verde, hortaliça de cabeça formada pela sobreposição de folhas, com cor verde. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras, de perfuração, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	Kg	270
339.	Repolho roxo, hortaliça de cabeça formada pela sobreposição de folhas. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras, de perfuração, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	Kg	80
340.	Requeijão cremoso embalado em pote plástico com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 180g	Unid.	580
341.	Requeijão cremoso zero lactose, embalado em pote plástico com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 180g	Unid.	150
342.	Sagu de mandioca tipo 1. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem com 500g	Unid.	30
343.	Sal amoníaco. O produto para fins alimentícios. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 80g do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante.	Unid.	30
344.	Sal refinado, de mesa, iodado. Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; odor: inodoro; sabor: característico (salino). Peso líquido 1 kg.	Kg	460
345.	Sardinhas enlatada com óleo comestível, rica em ômega 3, sem conservantes e aditivos químicos. Embalagem deve estar intacta sem amassados ou vazamento. Peso líquido 125g	Unid.	650
346.	Sobrecoxa de frango congelada. Aspecto próprio, cor própria sem manchas	Kg	1300

	esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e aproximadamente 500g, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.		
347.	Suco de uva integral 100% natural, integral, sem adição de água, açúcar e conservantes. Obtido a partir do beneficiamento de uvas sadias classificadas e selecionadas. Embalados em garrafas de vidro ou plástico, contendo informações do fabricante, lote/data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 1,5 litros	Unid.	150
348.	Tâmara seca sem caroço. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência e data de validade. Peso líquido 200g	Unid.	450
349.	Tempero-verde, mínimo100g/molho. Molho de primeira qualidade, de salsa e cebolinha, pesando em média100g. Produtos sãos, limpos, sem defeitos, sem traços de descoloração e turgescência(inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	130
350.	Tomate tipo rasteiro (italiano), longa vida ou paulista, tamanho médio, de primeira qualidade, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	650
351.	Tomate sweet grape de formato mais alongado, com sabor naturalmente doce, de cor vermelho vivo, liso e sem manchas ou machucado. Embalado em embalagem plástica flexível de alta resistência a umidade de 180g.	Unid.	200
352.	Uva comum nacional, roxa, rosa ou verde, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, sem danificações aparentes.	Kg	500
353.	Uva passa branca sem sementes, sem adição de açúcar. Acondicionado em embalagem plástica transparente, limpa, íntegra, contendo dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem com 150g.	Unid.	500
354.	Vagem média, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	Kg	190
355.	Vinagre de álcool, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências. E sem adição de açúcares. Contendo informações do fabricante, peso, data de fabricação/lote e data de validade. Embalagem contendo 750ml.	Unid.	36
356.	Vinagre de maçã, obtido por fermentação acética do suco de maçã, líquido límpido, de coloração amarelo-dourado a âmbar, com aroma e sabor característicos. Isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica ou de vidro, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais. Embalagem contendo 750ml	Unid.	264

Obs.1: Os produtos a serem entregues deverão ser conforme especificações descritas pelo município e deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, Registro no Ministério da Saúde, dentre outros, quando o exigirem.

Obs. 2: O Município não estará obrigado a adquirir a quantidade total estimada, podendo a aquisição ser integral, parcial ou até mesmo não ocorrer.

Obs.3: Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues semanalmente e, de alguns itens poderá ser exigida a entrega duas vezes na semana, nos dias e horários especificados nos cronogramas de entregas que serão elaborados pelo setor de nutrição, durante o ano de 2027, nas escolas municipais e no depósito central da Secretaria Municipal da Educação. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues conforme a demanda das escolas e de cada secretaria municipal, nessa ocasião serão conferidas as especificações exigidas na descrição dos produtos sendo que aqueles que estiverem em desconformidade deverão ser substituídos imediatamente sem custos ao Município.

Obs.4: As entregas deverão ser feitas, conforme solicitado, de segunda-feira a sexta-feira, no horário de expediente da Prefeitura, nos seguintes locais:

- E. M. E. F. Imaculado Coração de Maria, Rua Hugo Hommerding, nº 145, Centro.
- E. M. E. I. MIMO, Rua Hugo Hommerding, n°228, Centro.
- E. M. E. F. Pedro Liesenfeld, Rua Hugo Hommerding, n°254.
- Central da Alimentação e Nutrição, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.
- Prefeitura Municipal, na Avenida Duque de Caxias, n° 1799, Centro.
- Posto de Saúde, na Avenida Duque de Caxias, n°1585, Centro.
- Secretaria Municipal do Esporte, Cultura e Turismo, na Rua da Matriz, nº 48, Centro.
- Secretaria da Educação, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.

Obs.5: validade da contratação 12 meses.

A entrega dos produtos listados acima deverá ser efetuada durante o ano letivo de 2027, com previsão de início das entregas em janeiro até o final do mês de dezembro, conforme necessidade e solicitação de cada Secretaria Municipal.

As entregas dos gêneros alimentícios perecíveis nas escolas municipais ou na central de alimentação escolar, deverá ser feita semanalmente, geralmente em segundas-feiras, mas, pode ser solicitada em outro dia da semana ou ainda duas vezes por semana conforme necessário e, de acordo com o cronograma de entregas elaborado pelo setor competente. Esses cronogramas serão encaminhados aos fornecedores, em até dez dias antes da primeira entrega de cada bimestre ou trimestre, ou conforme necessário pois, poderão sofrer alterações durante o ano em função de mudanças ou imprevistos que venham ocorrer.

Os gêneros alimentícios não-perecíveis serão solicitados conforme necessário durante o decorrer do ano. Assim sendo, após o pedido de entregas, a empresa terá o prazo de 15 (quinze) dias, para fazer a entrega dos gêneros alimentícios não perecíveis.

O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado, desde que devidamente justificado e aceito pela Administração.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA.

1- Do Preço:

a) O preço para o presente ajuste é de R$ ----------, sendo este o total do contrato, aceito pelo contratado, entendido este como preço justo e suficiente para a entrega total do presente objeto, como segue:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE	R$ UNIT	R$ TOTAL

2. DO PAGAMENTO:

a) O pagamento será efetuado em até **10 (dez) dias úteis**, após a devida entrega e verificação conforme item 18 do edital ao qual este contrato encontra-se vinculado, ou seja, o recebimento dos veículos e com emissão da Nota Fiscal.

b) O pagamento será efetuado através de depósito bancário em nome da contratada ou através de boleto bancário.

A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pelo fornecedor vencedor do certame e deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão e do contrato, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do objeto licitado e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação oriunda da licitação, o qual encontra-se vinculado, se darão através da seguinte dotação orçamentária:

03.01.0004.123.0012.2019 - 3.3.90.30.07 (104111) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11271) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (18141) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (18461) - recurso 1
04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (11361) - recurso 1004
04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (14571) - recurso 1004
04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11251) - recurso 1004
04.01.0012.306.0038.2273 - 3.3.90.30.07 (14211) - recurso 1004
04.01.0012.122.0047.2027 - 3.3.90.30.07 (109411) - recurso 20
05.01.0010.122.0107.2051 - 3.3.90.30.07 (116110) - recurso 40
07.01.0004.122.0011.2076 - 3.3.90.30.07 (12458) - recurso 1
09.01.0013.392.0054.2135 - 3.3.90.30.07 (134011) - recurso 1

CLÁUSULA QUARTA – DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão atualizados monetariamente pelo índice IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a CONTRATANTE compensará a CONTRATADA com juros de 0,5% ao mês calculados pró-rata dia, até o efetivo pagamento.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTAMENTO

Os preços contratados poderão ser reajustados com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), observada a periodicidade mínima de 12 (doze) meses e as disposições estabelecidas no edital e no contrato.

CLÁUSULA SEXTA - DOS PRAZOS

1. O contrato decorrente da presente licitação terá o prazo de vigência a contar da emissão do contrato até dezembro/2027. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, das Escolas de Ens. Fundamental *e* Escola Educação Infantil *será* ***no período de janeiro a dezembro de 2027,*** **com previsão de início a partir de janeiro de 2027**, conforme cronograma de entrega dos gêneros alimentícios a serem disponibilizados pela Secretaria, entendido este como prazo de execução deste instrumento.
2. O objeto da presente licitação deverá ser executado conforme cronograma de entrega emitido pela Secretaria, não admitindo prorrogação.
3. Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser entregues nas datas, nos locais e horários especificados nos **cronogramas de entrega a serem disponibilizados pela Secretaria, durante o ano de 2027.**
4 - Os prazos aqui estipulados não admitem prorrogação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE:

I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;

II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;

III - Determinar as providências necessárias quando na entrega dos equipamentos, de observar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;

IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;

V - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

I - Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;

II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários, despesas com transporte ou despesas incidentes sobre o objeto contratado, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

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

IV – Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

V - Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI);

VI - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

VII - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, os produtos em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VIII - Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e no presente contrato.

CLÁUSULA NONA – DA GESTÃO DO CONTRATO

I - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela ***Sra.Janete Franke Beschorner***, Nutricionista, que fará a conferência dos mesmos.

II - Dentre as responsabilidades do(s) fiscal(is) está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados;

III - A CONTRATADA designa como seu preposto o Sr. ----------, ficando como representante da CONTRATADA em caso de ocorrências na execução deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

O objeto do presente contrato será recebido:

1**- ENTREGA**

a) Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser entregues nas datas especificados nos **cronogramas de entrega a serem disponibilizados pela Secretaria**.

b) Verificada a desconformidade de algum dos produtos, e se algum dos gêneros alimentícios licitados não atender as especificações deste edital, a responsável da merenda fará a devolução do mesmo, e, a licitante vencedora deverá promover as trocas necessárias no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital, sem ônus ao Município.

c) Os gêneros alimentícios a ser entregues deverão ser adequadamente acondicionados, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

d) A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

e) A entrega deverá ser efetuada conforme datas e horários especificados nos cronogramas de entregas, nos seguintes locais de segunda a sexta feira:

A entrega deverá ser efetuada conforme datas e horários especificados nos cronogramas de entregas, nos seguintes locais de segunda a sexta feira.

- E. M. E. F. Imaculado Coração de Maria, Rua Hugo Hommerding, nº 145, Centro.
- E. M. E. I. MIMO, Rua Hugo Hommerding, n°228, Centro.
- E. M. E. F. Pedro Liesenfeld, Rua Hugo Hommerding, n°254.
- Central da Alimentação e Nutrição, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.
- Prefeitura Municipal, na Avenida Duque de Caxias, n° 1799, Centro.
- Posto de Saúde, na Avenida Duque de Caxias, n°1585, Centro.
- Secretaria Municipal do Esporte, Cultura e Turismo, na Rua da Matriz, nº 48, Centro.
- Secretaria da Educação, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA DO OBJETO

A CONTRATADA se responsabilizará pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data do recebimento definitivo do objeto pela CONTRATANTE em relação a vícios, inclusive ocultos, defeitos ou incorreções identificadas, ficando responsável pela reparação, correção, reconstrução ou substituição necessárias.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades:

a) Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para as quais haja concorrido;

b) Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do presente Contrato, ou a mesma porcentagem sobre a parte inadimplida em caso de inexecução parcial;

c) Multa moratória de 0,33% ao dia em relação ao atraso na execução dos serviços, objeto do presente Contrato;

d) Suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo de dois anos;

e) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO

As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, que poderão se dar, após assegurados o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

A extinção do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

As partes elegem o foro da Comarca de Montenegro-RS para dirimir quaisquer questões relacionadas ao presente contrato.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em _____ (_____) vias de igual teor e forma.

_____ (local), ___ (dia), de _____ (mês) de 20__.

_____
Prefeito Municipal

_____
Representante da CONTRATADA

_____
Fiscal do contrato

_____
Gestor do Contrato

Esta Minuta se encontra examinado e aprovado por esta Assessoria.

Em __/____/_____

_____
Gerson Luiz Schafer - OAB/RS 81.506