

Estado do Rio Grande do Sul

PREGÃO ELETRÔNICO № 04/2021 - TIPO MENOR PREÇO PROCESSO ADMINISTRATIVO № 55/2021 DE 16 DE JULHO DE 2021

CADASTRAMENTO DAS PROPOSTAS E ENVIO DE DOCUMENTOS NO SITE:

- ✓ Das 10:00h do dia 16 de julho de 2021 até às 08:59h do dia 29 de julho de 2021
- ✓ Local: http://bllcompras.com

INÍCIO DA FASE DE LANCES/DISPUTA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

✓ Dia 29 de julho de 2021 às 09:0h, horário de Brasília/DF

O Prefeito Municipal de São José do Ouro, Estado do Rio Grande do Sul, em exercício, no uso de suas atribuições legais, TORNA PÚBLICO para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, objetivando o Registro de Preços de gêneros alimentícios para as demandas de merenda escolar PNAE, casa de acolhimento Santa Rita e grupos de trabalho do CRAS, conforme especificações do Anexo I, regido pela Lei federal nº 10.520/2002, Decreto Municipal n.º 028/2016, com aplicação subsidiaria da Lei nº 8.666/1993, e exigências deste Edital e Anexos.

A sessão pública será realizada no site http://bllcompras.com, no dia 29 de julho de 2021, às 09:00 horas, e será conduzida pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 176/2021 de 15 de julho de 2021, podendo ser assessorada por técnicos quando necessário.

1. DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços dos itens relacionados no Anexo I, observadas as especificações ali estabelecidas, visando aquisições futuras pelas secretarias.

2. DA PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Poderão participar do pregão, as empresas que atenderem a todas as exigências constantes neste Edital e seus Anexos e, estiverem devidamente cadastradas junto ao Órgão Provedor do Sistema, no site http://bllcompras.com, suporte pelo telefone (41) 3097-4600.
- 2.2 Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em regime de concordata ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução ou liquidação.
- 2.3 Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa ou que tenham sido declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública em qualquer esfera de governo, com fulcro no art. 87, IV, Lei Federal nº 8.666/93.
- 2.4 A microempresa ou EPP deverá informar, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate conforme arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06.
- 2.5 A empresa de pequeno porte e/ou microempresa que pretende utilizar dos benefícios previstos na LC nº 123, e LC nº 147, deverá anexar no site e posteriormente, enviar junto com os documentos de habilitação, uma <u>Declaração Firmada por Contador **OU** Certidão Simplificada</u> emitida pela Junta Comercial do Estado, comprovando seu enquadramento jurídico.



Estado do Rio Grande do Sul

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1 Para participar do pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema "PREGÃO ELETRÔNICO" através do site http://bllcompras.com.
- 3.2 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- 3.3 O credenciamento do licitante, junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao processo na forma eletrônica.
- 3.4 O uso da senha de acesso ao sistema é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de São José do Ouro, promotor da licitação, responsabilidade por danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4. ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- 4.1 Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes deverão encaminhar exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até um minuto antes da abertura da sessão pública.
- 4.3 Na aba para anexar arquivos, no site BLL, a opção "outros documentos" deverá ser utilizada para enviar documentos cujo nome especifico não consta na lista conforme exigido no Edital, podendo ser inclusos a quantidade de arquivos que forem necessários.
- 4.4 A proposta de preços deverá ser formulada e enviada em formulário específico, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.
- 4.5 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 4.6 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 4.7 As empresas de pequeno porte, microempresas e cooperativas, deverão, na tela de envio de proposta selecionar a opção "Declaro, sob as penas da Lei, de que cumpro com os requisitos legais para a qualificação como cooperativa, microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apto a usufruir do tratamento diferenciado e estabelecido nos termos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 ou da Lei 11.488 de 15 de junho de 2007".
- 4.8 A não declaração da empresa na forma estabelecida no item 4.6 deste Edital, impossibilitará a participação neste Pregão, visto que o mesmo é exclusivo para participação de empresas desta natureza.
- 4.9 A responsabilidade pela declaração de enquadramento conforme previsto nos itens anteriores, é única e exclusiva do licitante que, inclusive, se sujeita a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.



Estado do Rio Grande do Sul

- 4.10 O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.
- 4.11 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- 4.12 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 4.13 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5. DA FORMALIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 5.1 Na formalização das propostas as empresas deverão apresentar, obrigatoriamente:
- a) Preço unitário e total para o item em moeda corrente nacional, em algarismo com no máximo duas casas decimais;
- b) Marca e o nome do Fabricante do Produto e as especificações detalhadas do objeto ofertado, consoante exigências editalícias;
- 5.2 Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da apresentação na sessão deste pregão eletrônico em caso de omissão do prazo de validade, será implicitamente considerado o prazo citado.
- 5.3 Poderão ser admitidos, pelo pregoeiro, erros de naturezas formais, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.
- Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com custo, transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, frete, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;
- 5.5 Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para atendimento ao objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

6. ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 6.1 A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha, no site http://bllcompras.com.
- 6.2 Os licitantes poderão participar da sessão na internet, mediante chave de acesso e senha.
- 6.3 O sistema dispõe de campo próprio para troca de mensagens entre pregoeiro e licitantes.
- 6.4 O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.
- 6.5 A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.



- 6.6 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.7 Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 6.8 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, pelo VALOR UNITÁRIO DO ITEM observados o horário de abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.
- 6.9 O licitante somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
- 6.10 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá o que for registrado primeiro.
- 6.11 Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.12 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa <u>aberto</u>, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.13 No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances na sessão pública durará 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.
- 6.14 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.
- 6.15 Na hipótese de não haver novos lances, a sessão será encerrada automaticamente.
- 6.16 Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.
- 6.17 Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do art. 36, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.
- 6.18 Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 6.19 Encerrada a etapa de lances, será realizada negociação, se necessário, do pregoeiro diretamente com proponente do lance de menor valor.
- 6.20 No caso de desconexão com o Pregoeiro, durante a etapa competitiva do Pregão, o sistema permanecerá acessível aos licitantes para recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.21 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 vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.



Estado do Rio Grande do Sul

7. DA HABILITAÇÃO

- 7.1 Após encerramento da etapa de lances, o licitante detentor da menor oferta deverá anexar sua **proposta final ajustada** ao lance, na aba "Documentos Complementares" no site BLL, no prazo de até **03 (três) horas**, responsabilizando-se pela entrega dos documentos de habilitação e proposta originais ou cópias autenticadas no prazo de até 5 (cinco) DIAS ÚTEIS após o encerramento da sessão pública, no Setor de Licitações sito Av. Laurindo Centenaro, 481, Centro, São José do Ouro/RS, CEP 99870-000.
- 7.2 A microempresa que possuir restrição em qualquer prova de regularidade fiscal, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação em 05 (cinco) dias úteis.
- 7.2.1 Este benefício não eximirá a microempresa ou empresa de pequeno porte, da apresentação de TODOS os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.
- 7.3 O prazo que trata o item anterior poderá ser prorrogado, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado e que sua concessão não interfira no procedimento licitatório. O pedido deverá ser feito de forma motivada e durante o transcurso do prazo.
- 7.3.1 A não regularização da documentação no prazo fixado, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 7.4 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.

8. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por processo de cópia autenticada por cartório, ou por servidor da administração ou publicação na imprensa oficial, sendo dispensados somente aqueles emitidos através da internet:

8.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo (Estatuto ou Contrato Social) em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Declaração Conjunta (**Modelo Anexo II**) Atestando:
 - Cumprimento das condições de habilitação;
 - De inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública;
 - De cumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93;
 - Que a empresa não possui em seu quadro societário, nenhum servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, do órgão celebrante.



Estado do Rio Grande do Sul

8.1.2 REGULARIDADE FISCAL

- a) Cadastro de CNPJ: Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual OU municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;
- c) Certidão Conjunta de débitos relativos à Tributos Federais: Prova de regularidade de débitos com a Fazenda Federal, negativa de débitos de tributos federais e dívida ativa da união;
- d) Certidão de Regularidade de débito com a Fazenda Estadual: Prova de regularidade com a Fazenda Estadual da jurisdição fiscal do domicílio ou sede da empresa licitante;
- e) Prova de regularidade de débitos com a Fazenda Municipal da jurisdição fiscal do domicílio ou sede da empresa licitante;
- f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943, e Lei Federal nº 12440/2011.

8.1.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física em prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data designada para recebimento das propostas.
- b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei (registrado na Junta Comercial OU Escrituração Digital Sped), que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- c) Empresas constituídas a menos de um ano, deverão apresentar o Balanço de Abertura.

9. DO RECURSO, DA HOMOLOGAÇÃO E DO REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1 Caberá recurso nos casos previstos na Lei n.º 10.520/02, devendo o licitante **manifestar motivadamente** sua intenção de interpor recurso, através de *formulário próprio* do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após a realização do julgamento da habilitação dos licitantes, por parte do Pregoeiro.
- 9.2 A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo pregoeiro.
- 9.3 As razões do recurso deverão ser apresentadas no prazo de três dias.
- 9.4 Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 9.5 A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- 9.6 O deferimento do pedido do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



Estado do Rio Grande do Sul

- 9.7 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 9.8 A ata será formalizada, em conformidade com o Decreto Municipal nº 062/2017, e será subscrita pela autoridade que assinou/rubricou o edital.

10. DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 10.1 O prazo de validade da Ata de Registro de preços será de 12 (doze) meses, a contar da data de HOMOLOGAÇÃO do Processo Administrativo de Licitação.
- 10.2 A existência de quantitativos e preços registrados, não obriga a Administração quanto à aquisição das quantidades e itens registrados, dentro do prazo de vigência da ata.

11. DAS SOLICITAÇÕES DE COMPRA

- 11.1 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio da emissão da autorização de compra, conforme art. 62 da Lei Nº 8.666, de 1993, de acordo com os quantitativos registrados disponíveis, para que providencie o fornecimento dos itens dentro dos prazos estabelecidos neste edital e na Ata de Registro de Preços;
- 11.2 Os fornecedores de bens incluídos na ata de registro de preços estarão obrigados a aceitar a condições estabelecidas no ato convocatório, seus anexos e na própria Ata.
- 11.3 A empresa deverá informar um telefone e/ou endereço de e-mail ativo, para o qual serão encaminhados os pedidos, e confirmar o recebimento do pedido. A caixa de entrada deve ser monitorada diariamente, pois o início da contagem do prazo de entrega será de 24h após a emissão e envio da solicitação, independentemente da confirmação.

12. DOS PRAZOS, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 12.1 O objeto desta licitação deverá ser entregue em no máximo até <u>05 dias corridos</u>, contados a partir do recebimento do pedido emitido pela secretaria municipal, podendo ser prorrogado o prazo em até mais 05 dias corridos, mediante justificativa da empresa;
- 12.2 A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita nos locais indicados na solicitação de compras, correndo por conta do fornecedor, as despesas de embalagem, transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

13. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 13.1 Por ocasião da entrega, a empresa fornecedora deverá colher no canhoto respectivo da nota fiscal, a data e assinatura do servidor municipal responsável pelo recebimento.
- 13.2 Constatadas irregularidades no objeto, o município de São José do Ouro poderá:
- a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- Na hipótese de substituição, a empresa fornecedora deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 10 dias, mantido o preço registrado;
- b) Se disser respeito à diferença entre a quantidade solicitada e recebida, ou de parte do pedido, a administração poderá determinar prazo para complementação ou rescindir cancelar o pedido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;



Estado do Rio Grande do Sul

- Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 10 dias, mantido o preço registrado;
- c) O material recusado será considerado como não entregue e os custos de retirada e devolução, e quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta do fornecedor.
- A empresa contratada terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada dos materiais recusados, após notificação do Setor de Licitações.
- 13.3 O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 03 (dias) dias úteis, contado da data de entrega do item uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações solicitadas.

14. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 14.1 O pagamento será efetuado mediante a entrega e aceitação, em até 10 (dez) dias, contados da apresentação da nota fiscal, após o recebimento definitivo e dos itens.
- 14.2 As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 10 (dias) após a data de sua reapresentação válida.
- 14.3 A nota fiscal deverá conter a identificação do processo: Pregão Eletrônico Nº 04/2021 e ser encaminhada por e-mail ao setor de compras (compras@pmouro.com.br) para controle, e entregue fisicamente junto com os produtos no local indicado no pedido.
- 14.4 Não será efetuado qualquer pagamento ao fornecedor que tiver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas da presente licitação correrão por contas das respectivas dotações da Lei-demeios em execução, de acordo com a destinação dos produtos a serem solicitados.

16. DAS SANÇÕES E PENALIDADES

- 16.1 Pelo não cumprimento com as obrigações assumidas neste documento ou os preceitos legais, incorrerá nas seguintes sancões, estabelecidas no artigo 87 da Lei 8.666/93:
- I Notificação e Advertência;
- II Multa de 10% sobre o valor do objeto, salvo justificativa aceita pelo Município. As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.
- **III –** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo período de até 02 (dois) anos.

17. RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR

- 17.1 Entregar os itens licitado, conforme especificações deste edital e em consonância com a proposta de preços;
- 17.2 Manter, durante toda a vigência da ata de registro de preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 17.3 Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas.



Estado do Rio Grande do Sul

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1 As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- 18.2 Até 3 dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou IMPUGNAR O EDITAL DO PREGÃO.
- 18.2.1 Caberá ao pregoeiro encaminhá-las à autoridade competente, que decidirá no prazo de 2 dias úteis; deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.
- 18.3 Todas as etapas e o resultado do presente certame será divulgado no Portal da Transparência do Município e no LicitaCon sistema informatizado do TCE-RS na internet.
- 18.4 É facultado ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente.
- 18.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, os princípios da isonomia e da finalidade e a segurança da contratação.
- 18.6 Quaisquer elementos, informações ou esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados pelo Pregoeiro e/ou membros da Equipe de Apoio, pelo telefone (54) 3352-4500 ou ainda podem ser encaminhadas para o endereço eletrônico <u>licitacao@pmouro.com.br</u>.
- 18.7 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com base na legislação em vigor.
- 18.8 O Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade do CONTRATADO para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
- 18.9 Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de São José do Ouro, na data marcada, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente na mesma hora e local.
- 18.10 O Município de São José do Ouro se reserva ao direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.
- 18.11 Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Modelo de declaração conjunta

Anexo III – Modelo de Apresentação da Proposta de Preços.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL SÃO JOSÉ DO OURO, RS, 16 DE JULHO DE 2021.

Antonio José Bianchin PREFEITO MUNICIPAL



Estado do Rio Grande do Sul

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

- 1. Objeto: A presente licitação tem por objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, visando o registro de preços para aquisição de alimentos para atendimento das demandas das Escolas Municipais, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, Casa de Acolhimento Santa Rita e grupos de trabalho desenvolvidos pelo Centro de Referência da Assistência Social CRAS do município de São José do Ouro.
- 2. JUSTIFICATIVA: O registro de preços de alimentos, é justificado pela necessidade de aquisição para manutenção da merenda escolar oferecida nas escolas e creches municipais, fornecimento de alimentação adequada para os menores abrigados na Casa de Acolhimento Santa Rita, e de lanches para os grupos de trabalho desenvolvidos pela Assistência Social, através do CRAS do município.

Tabela com os itens, descrição completa e quantidades estimadas:

Item	Descrição	Apres.	Quant. Estimada
1	Abacaxi: Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionado em embalagem atóxica e resistente.	UN	300
2	Achocolatado em pó, chocolate: Sabor chocolate, em pó homogêneo, instantâneo, solúvel, com adição de vitaminas e sais minerais, fonte de cálcio e ferro, sem gordura trans. Composição nutricional exigida: Em 20g do produto: 75 a 80 Kcal, 16 a 17 gramas de carboidrato, 0,6 a 0,7 gramas de proteínas, 0 g de gorduras totais, 1 a 2 gramas de fibra. Aparência: cor marrom claro e escuro, sabor e cheiros próprios. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas.	UN	410
3	Açúcar Cristal: Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. Embalagem primária deve conter, marca, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem de 5 Kg.	UN	320



4	Açúcar de baunilha: Embalagem original íntegra, não violada, com rótulo constando data de fabricação, lote, validade, ingredientes, marca e informação nutricional. Embalagem secundária plástica, resistente, limpa e própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar a patir da data de entrega. Embalagem de 80 gramas.	UN	30
5	Açúcar Mascavo: Açúcar mascavo ou açúcar mascavado é uma variedade de açúcar petrificado, de coloração variável entre caramelo e marrom, resultado da cristalização do mel de engenho, e ainda com grande teor de melaço. Também é chamado de açúcar moreno, açúcar bruto ou gramixó. Também conhecido por açúcar integral bruto, o açúcar mascavo mantém suas propriedades nutricionais naturais pois não passa por nenhum processo de refinamento. É um ótimo substituto ao açúcar branco comum. Não contém glúten. E Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem de 1 Kg.	UN	60
6	Açúcar refinado: Açúcar obtido por dissolução, purificação e recristalização de açúcar cristal, apresentando uma estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e alta capacidade de dissolução. Poderá também ser obtido a partir do açúcar demerara ou de xarope. Embalagem primária deve conter, marca, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 1 Kg.	UN	60
7	Agnoline: Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais. Cada embalagem de 01 Kg.	KG	60
8	Alface: Tipo: variada (americana ou crespa). Folhas íntegras, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. Transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas. Unidade em pé, com maturidade e tamanhos máximos.	UN	100
9	Alho: Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos, tipo branco.	PAC	120
10	Amendoim: Cru, descascado, selecionado tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, deve conter rótulo especificando marca, quantidade, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	PAC	100
11	Amido de milho: Amido de milho, tipo maisena. Embalagem primária deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade, quantidade de produto, deve estar íntegra e não violada Embalagem secundária plástica e resistente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. Embalagem 01 Kg.	PAC	80



12	Apresuntado sem gordura, fatiado: Presunto cozido, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, Kg, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	KG	240
13	Arroz branco: Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, informação nutricional. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura Embalagem de 5 Kg.	UN	300
14	Atum em lata: Peso líquido 170G	Lata	50
15	Aveia em flocos finos: Produto obtido pela moagem da semente de aveia; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas, apresentando umidade máxima de 15,0% p/p. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, termo soldada. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas. Embalagem deverá conter rótulo, informando Marca, peso, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 6 (seis) meses de validade. Embalagem de 250 gramas.	UN	40
16	Bacon: Bacon em cubos, pacotes de 01 Kg.	KG	60
	Bala Sortida: Balas diversos sabores, mastigáveis, boa qualidade. Ingredientes		
17	permitidos em lei. Embalagem: embaladas individualmente, íntegras e não violadas, acondicionadas em pacotes de 540 gramas plástico transparente, atóxico, íntegro e não violado, deve conter rótulo especificando marca, quantidade, data de fabricação, lote, validade, ingredientes, informações nutricionais. Deverá atender as legislações vigentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 540 gramas.	PAC	160
17	violadas, acondicionadas em pacotes de 540 gramas plástico transparente, atóxico, íntegro e não violado, deve conter rótulo especificando marca, quantidade, data de fabricação, lote, validade, ingredientes, informações nutricionais. Deverá atender as legislações vigentes. Validade mínima de 6 (seis)	PAC	3.000
	violadas, acondicionadas em pacotes de 540 gramas plástico transparente, atóxico, íntegro e não violado, deve conter rótulo especificando marca, quantidade, data de fabricação, lote, validade, ingredientes, informações nutricionais. Deverá atender as legislações vigentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 540 gramas. Banana caturra: Fruta in natura, espécie caturra. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente,		



21	Batata Palha - 140g	PAC	50
22	Bebida Láctea: Fermentada, com polpa de fruta, em sabores de coco, morango, pêssego. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, deverá atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto. Embalagem de 1 litro.	LT	1.500
23	Beterraba: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, fresco, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.	KG	250
24	Bife de carne bovina coxão mole: Carne bovina 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.	КG	300
25	Bife Empanado de Frango - 100 gramas	UN	200
26	Biscoito de chocolate: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 650 gramas.	UN	120
27	Biscoito de mel: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 800 gramas.	UN	100
28	Biscoito doce tipo ao leite: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Emb com 400 gramas.	UN	250



29	Biscoito doce tipo maizena: Diversas formatações, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 400 gramas.	UN	250
30	Biscoito doce tipo Maria: Biscoito doce, tipo Maria. Composição básica com substâncias permitidas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 400 gramas.	UN	350
31	Biscoito rosca de coco: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 650 gramas.	UN	150
32	Biscoito salgado tipo água e sal: Biscoito doce, tipo Maria. Composição básica com substâncias permitidas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 400 gramas.	UN	350
33	Biscoito Salgado Vovó Sentada – 500 gramas	UN	50
34	Biscoito Wafer Recheado sabores diversos - 140g	PAC	200
35	Bolacha Caseira de milho: Tipo de milho, sem recheio e cobertura. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais.	PAC	50



36	Bolacha Caseira Manteiga: Bolacha caseira tipo manteiga, sem recheio e cobertura. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais.	PAC	50
37	Bolacha Champanhe - 400 Gramas	PAC	50
38	Bolacha Sortida - 650 Gramas	PAC	100
39	Bombom Recheado: Bombom recheado com massa de cacau, manteiga de cacau e castanha de caju, com camada crocante de wafer, coberto com chocolate ao leite, peso de aproximadamente 21,5g. A embalagem primária deve ser aluminada envolvendo o bombom, deve ser atóxica, resistente e íntegra e não violada. Embalagem secundária com plástico resistente, atóxico, íntegro e não violado, deve conter rótulo com informações de marca, quantidade, data de fabricação, lote e validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega, e data de fabricação não poderá ultrapassar 2 meses na entrega. Embalagem de 1 Kg.	PAC	100
40	Brócolis: Legume in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.	UN	200
41	Café solúvel: Pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte apresentação moído. Tipo embalagem a vácuo, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as legislações vigentes para o produto. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária deve ser de material atóxico, resistente, íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica, atóxica, limpa ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 gramas.	UN	220
42	Caldo de galinha: Tipo de galinha, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 126 gramas.	UN	200



43	Canela em pó: Canela em pó, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses. Embalagem com 10 gramas.	UN	50
44	Canela em rama: Canela em rama, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses. Embalagem com 10 gramas.	UN	75
45	Canjica: Canjica de milho, tipo 1, de 1ª qualidade, grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, sabor, odor e cor próprios. Isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nocivas, matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Umidade prevista em lei. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	PAC	150
46	Canjiquinha: Canjiquinha de milho, tipo 1, de 1ª qualidade, grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, sabor, odor e cor próprios. Isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nocivas, matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Umidade prevista em lei. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	PAC	200
47	Carne bovina fresca, 1° sem osso: Carne bovina, quarto desossado sem gordura. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.	KG	600
48	Carne de Panela com Osso	KG	150
49	Carne gado fresca moída de 1º: Carne bovina, moída. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e	KG	800



ara no conseque			
	transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá		
	ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.		
50	Carne suína Chuleta: Carne suína chuleta de 1º qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas e impurezas e materiais não pertencentes.	KG	200
51	Carne Suína Costela: Carne suína - Costela de 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto.	KG	150
52	Carne suína pura: Carne suína desossada sem gordura. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. Cebola: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e	KG	500
53	uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.	KG	600
54	Cenoura: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.	KG	400
55	Cereal infantil de arroz: Tipo cereal de arroz, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 230 gramas.	UN	100
56	Cereal infantil de milho: Tipo cereal de milho, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e	UN	100



	Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 230 gramas.		
57	Chá de camomila: Chá, tipo sachê. Características: sabor, odor e cor característicos de camomila, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 saches, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	UN	100
58	Chá de Cidreira: Chá, tipo sachê. Características: sabor, odor e cor característicos de cidreira, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 saches, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	UN	50
59	Chá de Erva Doce: Chá, tipo sachê. Características: sabor, odor e cor característicos de erva doce, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 saches, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	UN	50
60	Chá de Poejo (Menthapulegium): Composto de talos e folhas. Características: sabor, odor e cor característicos de poejo, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem com 50 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	UN	50
61	Chocolate granulado: Sabor chocolate preto, granulado, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 130 gramas.	UN	100
62	Chuchu: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos, livre de insetos e sujidades. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.	KG	150
63	Coco ralado desidratado: Coco ralado, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Emb 100 gramas.	UN	200
64	Colorífico: Colorau (urucum), em pó, fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, inviolado. Deve conter rótulo com identificação, peso, informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade. Embalado em caixa de papelão	UN	50



	reforçado, própria para este fim. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.		
65	Cortes de frango congelado, coxa e sobrecoxa: Características do produto: de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado a temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.	KG	1.000
66	Couve-flor: Legume in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.	KG	200
67	Cravo da índia: Proveniente de material sã e limpo, livre de sujidades, e materiais estranhos a sua espécie. Características: cor, odor e sabor próprios. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses. Emb 35 gramas.	UN	35
68	Creme de leite: Pasteurizado, 100% de origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Emb 200 gramas.	UN	230
69	Doce de fruta: Diversos sabores. Produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. Deve constar, OBRIGATORIAMENTE, na embalagem: nome do fornecedor/produtor, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Deve ser produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados em potes resistentes, atóxico, íntegro com vedação de tampa, não violado contendo 700 gramas. Isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem de 700 gramas.	UN	150
70	Doce de leite: Em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar selo do SIF, data de fabricação, lote, validade, identificação, peso, ingredientes, informações nutricionais. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais e organolépticas:	UN	100



	consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor		
	castanho caramelado; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa		
	hermeticamente fechada com lacre de proteção. Data de fabricação: o produto		
	deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo		
	de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Emb. 1 Kg.		
	Ervilha: Tipo verde em conserva, simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e		
	coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente		
	debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de		
	cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou		
	depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar		
	sua alteração. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento		
71	defeituoso. Sem corantes artificiais sento de sujidades e fermentação não devem	UN	100
''	estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar	014	100
	ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas		
	escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e		
	DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem		
	Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.		
	Embalagem de 800 gramas.		
	Extrato de tomate: Produto resultante da concentração da polpa de frutos		
	maduros e sãos de tomate, por processo tecnológico adequado. Estar isento de		
	fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes		
	artificiais sento de sujidades e fermentação não devem estar amassados;		
	estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo		
72	ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte	UN	300
	interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e		
	Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal.		
	Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.		
	Embalagem de 800 gramas.		
	Farinha de mandioca: Farinha de mandioca de 1 qualidade. Livre de sujidades		
	e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem não violada. A embalagem		
73	deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações	PAC	60
13	nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do	1 70	00
	produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da		
	data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.		
	Farinha de Milho: Características: moída fina, amarela sem sal, cor, odor e		
	sabor característicos. Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico. Embalada em		
7.4	plástico atóxico de 1 kg transparente, incolor e selado. Isenta de mofo, bolores,	DAG	200
74	fungos e larvas, livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas.	PAC	200
	Deve apresentar rótulo contendo identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima		
	de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg. Farinha de trigo integral, mistura pronta: Tipo integral, fina, de 1ª qualidade,		
	com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Livre de sujidades		
	e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem primaria: sacos de papel de		
	1 1kg, não violada, resistente e íntegra. Embalagem secundária: fardos de papel.		
75	A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência,	UN	20
	informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade,		
	quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis)		
	meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 01 Kg.		
	Farinha de trigo integral: Tipo integral, fina, de 1ª qualidade, com no mínimo		
	6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Livre de sujidades e materiais		
76	estranhos a sua espécie. Embalagem primaria: sacos de papel de 1kg, não	UN	20
	violada, resistente e íntegra. Embalagem secundária: fardos de papel. A		



	embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 01 Kg.		
77	Farinha de trigo, especial: Enriquecida com ácido fólico e ferro. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos a espécie. Produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. Acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, e número do registro no órgão competente. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 5 kg.	PAC	120
78	Farinha láctea: Tipo cereal de trigo, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 230 gramas.	PAC	200
79	Farinha Temperada - 500g	PAC	50
80	Feijão preto: Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 Kg.	PAC	400
81	Fermento Biológico: Características: seco, instantâneo. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 125 gramas.	UN	40
82	Fermento químico em pó: Características: em pó. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Emb 250 gramas.	UN	100
83	Filé de Peixe (Tilápia)	KG	50
84	Flocos de milho açucarados: Tipo sucrilhos, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências	PAC	600



	do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem com 500 gramas		
85	Frango Inteiro	KG	50
86	Galinha Caipira para Sopa	KG	30
87	Gelatina Caixinha Sabores Diversos: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem 30G	UN	100
88	Gelatina Kg sabores diversos: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 01 Kg.	PAC	100
89	Gordura suína (Banha): Características: de 1º qualidade, embalagem 01 Kg.	KG	30
90	Granola: Granola, sem açúcar. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.	UN	30
91	Hamburguer de Carne Bovina – mínimo de 50 gramas	UN	150
92	logurte Bandeja Com 6 Potes – 540 gramas	UN	50
93	Ketchup Tradicional - 400g	UN	20
94	Kiwi: Fruta in natura. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas e livre de danos físicos ou mecânicos do manuseio e/ou transportes.	KG	150
95	Laranja para suco: Espécie para suco. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme.	KG	300
96	Lasanha diversos sabores	KG	100



97	Leite condensado: Origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 395 gramas.	UN	370
98	Leite de coco: Embalagem de 200ml.	UN	60
99	Leite em Pó Integral: Leite de vaca, em pó integral, instantâneo, não modificado, sem adição de açúcar. Livre de sujidades, parasitas, e materiais não pertencentes a espécie. Características: cor, odor e sabor característicos. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação, lote e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 Kg.	PAC	800
100	Leite Integral UHT: Leite integral UHT homogeneizado e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve apresentar data de validade de no mínimo 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Características sensoriais: aspecto líquido, cor branca, odor e sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos. Não deve ter microorganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição. Armazenamento temperatura ambiente. O leite UHT deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Armazenado em embalagem de 1 Litro, caixa multiplatinada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação, vencimento ou data de validade; nome e endereço completo do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; sigla e registro em vigência no órgão competente. Embalagem 1 litro.	UN	2.300
101	Lentilha: Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da	PAC	250



	Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.		
102	Linguiça calabresa: Linguiça calabresa de 1º qualidade refrigerada.	KG	50
103	Linguiça Suína: Linguiça suína, congelada, de 1ª qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente congelado.	KG	450
104	Maçã nacional: Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegras, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim.	KG	2.650
105	Macarrão, tipo parafuso: Formato parafuso, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 01 Kg.	PAC	200
106	Maionese Tradicional - 500 gramas	UN	50
107	Mamão: Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão próprio para este fim.	KG	1.200
108	Mandioca descascada: In natura. Aroma e cor da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade. Embaladas plástica atóxica, resistente e limpa.	KG	50
109	Manga: Fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	KG	1.200
110	Margarina vegetal: Margarina vegetal de 1º linha cremosa sem sal, livre de gorduras trans. Obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. O produto deve apresentar selo do sif e suas condições deverão estar de acordo com a com a legislação vigente. Livre de matéria	UN	100



	terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Embalagem plástica adequada para transporte e armazenamento, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve apresentar especificações, marca, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote, data de validade. Prazo de validade de mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 01 Kg.		
111	Massa com ovos, cabelinho de anjo: Tipo cabelinho de anjo, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem 500 gramas.	PAC	200
112	Massa de letrinha: Tipo letrinha, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 250 gramas.	PAC	150
113	Massa de Pizza - Pré Pronta – mínimo 200 gramas	UN	150
114	Massa Macarrão Fresca: Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem 01 Kg	UN	150
115	Massa para pastel, tamanho médio: In natura, tamanho médio. Embalagem de polietileno atóxico, não violada, com identificação no rótulo dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 30 dias a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.	UN	200
116	Massa Tipo Espaguete: Tipo Espaguete, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas.	UN	100
117	Melancia: Fruta in natura, espécie redonda. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta. Livre de danos físicos ou mecânicos do manuseio e/ou transporte.	KG	550



118	Melão: Fruta in natura, espécie redonda. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta. Livre de danos físicos ou mecânicos do manuseio e/ou transporte.	KG	150
119	Milho Verde, em conserva: Em conserva, grãos inteiros e sãos, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com os grãos previamente debulhados e pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriados, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem de 800 gramas.	UN	200
120	Moranga Cabotiá: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.	KG	250
121	Mortadela de Frango	KG	30
122	Mortadela Suína	KG	50
123	Nata: Pasteurizado, 100% de origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem com 200 gramas.	РОТЕ	100
124	Noz Moscada Moída: Produto natural selecionada e processada (moída) proveniente de material sã e limpo, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Características: cor, odor, e sabor próprio. Acondicionado a saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado a saco polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de		
124	acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (Anvisa, SIF e outros). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 25 gramas.	UN	15



	de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto.		
	Embalagem Pet com 900 ml.		
126	Orégano: Obtido da folha de Origanum vulgaris, sã, limpa e seca, acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais, livre de sujidades, e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 100 gramas.	PAC	40
127	Ovos brancos de galinha: tamanho grande e padronizado, de 1ª qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devem apresentar o carimbo do SIF, identificação do lote, data de fabricação e validade. Embalagem: acomodados em caixas próprias para este fim, que estejam em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	DÚZIA	300
128	Ovos de Granja: tamanho grande e padronizado, de 1ª qualidade.	DÚZIA	100
129	Palito Salgado Caseiro – Pacotes com 500 gramas	PAC	30
130	Peito de frango desossado, congelado: Características do produto: de 1ª qualidade, se ossos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado á temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.	KG	500
131	Pera: Fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	KG	150
132	Pimentão verde: Legume in natura, espécie verde. Características: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca), sem manchas bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	50
133	Pipoca: Tipo Premium, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura	PAC	150



	entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.		
134	Pirulito Sortido: Pirulitos diversos sabores, boa qualidade. Ingredientes permitidos em lei. Embalagem: embaladas individualmente, íntegras e não violadas, acondicionadas em pacotes de 200 gramas plástico transparente, atóxico, íntegro e não violado, deve conter rótulo especificando marca, quantidade, data de fabricação, lote, validade, ingredientes, informações nutricionais. Deverá atender as legislações vigentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 700 gramas, contendo em média 50 pirulitos.	PAC	100
135	Pó para pudim, diversos sabores: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 85 gramas.	UN	200
136	Polvilho Doce: Doce, tipo 1, origem amiláceo mandioca, grupo fécula. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	UN	50
137	Preparo para suco, diversos sabores: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 500 gramas.	PAC	300
138	Queijo Colonial	KG	50
139	Queijo mozarela fatiado: Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas. É obrigatória a produção em condições higiênicas desde o trato do gado leiteiro à ordenha, vasilhames, transporte e produção. As embalagens iniciais dos produtos deverão ser sacos plásticos atóxicos, resistentes e não violados. As embalagens finais dos produtos deverão ser caixas plásticas, atóxicas, devidamente higienizadas. Deve conter identificação do produto, inclusive marca e tipo: nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo, data de fabricação, composição do produto, informações nutricionais, peso líquido, condições de armazenamento e registro no respectivo órgão. O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.	KG	300



140	Queijo Ralado - pacote 50g.	PAC	50
141	Quirera de Milho - Pacote 500 gramas.	PAC	30
142	Repolho roxo: Legume in natura, tipo verde, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	UN	150
143	Repolho verde: Legume in natura, tipo verde, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	UN	180
144	Requeijão: Requeijão cremoso, pote de 200 gramas.	UN	100
145	Rosca Polvilho - 140 gramas	PAC	30
146	Sagu: Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	UN	250
147	Sal Amoníaco – 100 gramas	PAC	15
148	Sal: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg.	PAC	200
149	Salame: embutido defumado feito com carne suína selecionada, geralmente o lombo ou pernil do porco, muito bem temperada com alho, pimenta e sal.	KG	50
150	Salsicha de Frango : Tipo a Granel congelada. Embalagem com lacre original do fabricante. Validade: 120 dias contados a partir da data de entrega.	KG	50
151	Salsicha Hot Dog: Tipo hot dog congelada. Características: sem corante, composta de carne de frango, fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação. Embalagem: transparente devidamente acondicionada em pacotes rotulados e com identificação do SIF, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do fabricante. Validade: 120 dias contados a partir da data de entrega.	KG	250
152	Sardinha Enlatada - Peso líquido 125G	LATA	50
153	Soquete de gado: Carne com ossos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE,	KG	250



Estado do Rio Grande do Sul

	conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.		
154	Sorvete - Sabores diversos - Potes de 1 Kg	POTE	50
155	Suco de uva integral: Suco de uva tinto integral sem adição de açúcar e sem conservantes, pronto para consumo. Não alcoólico e não fermentado. Cor, sabor e aroma característicos. Livre de odores, sabores estranhos, bem como substâncias proibidas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem de vidro. A embalagem deverá declarar, obrigatoriamente, a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses.	UN	300
156	Tomate: Legume in natura, 1ª qualidade, tamanho médio, presentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.	KG	800
157	Tortéi: Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais. Cada embalagem de 01 Kg.	KG	60
158	Vinagre de uva tinto: Vinagre de vinho tinto, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico novo, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 2 litros.	UN	100

Os itens devem ser entregues em no máximo até <u>05 dias corridos</u>, contados a partir do recebimento do pedido emitido pela secretaria municipal.

A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita nos locais indicados na solicitação.



Estado do Rio Grande do Sul

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2021

, inscrito (a) no CNPJ n°,
por intermédio de seu representante legal o Sr
, portador do CPF nº,
DECLARA:
DECENIA.
1) Para fins do disposto no inciso VII do art. 4º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação do edital do Pregão Eletrônico Nº. 004/2021.
2) A inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública.
B) Para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666/93, incluído pela Lei no 9.854, de 28 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de quatorze anos.
4) Que a empresa não possui em seu quadro societário, nenhum servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, do órgão celebrante.
,, de de 2021.
empresa