

**PREFEITURA DE IBIRUBÁ**

**AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO 256-2023**

A PREFEITURA DE IBIRUBÁ torna público para o conhecimento de quem possa interessar que às 08h do dia 20 de outubro de 2023, na Sala de Reuniões da CPL, na Rua Tiradentes, 700 – Centro – Ibirubá – RS, realizará processo licitatório na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA** sob o nº PMI 40-2023, tipo menor preço, cotação por lote, cujo objeto é o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a merenda escolar e aos setores da Prefeitura, fornecidos semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, quando houver a necessidade do Município. Os interessados deverão retirar o Edital nos endereços eletrônicos: [www.bllcompras.com](http://www.bllcompras.com) ou [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br).

Ibirubá - RS, 05 de outubro de 2023.

***VANIA TERESINHA RODRIGUES LÖSER***  
Pregoeira

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**OBJETO:** Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a merenda escolar e aos setores da Prefeitura, fornecidos semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, quando houver a necessidade do Município.

**DATA:** 05/10/2023.

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**SUMÁRIO**

1. PREÂMBULO.....	4
2. OBJETO DA LICITAÇÃO.....	4
3. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO.....	5
4. DAS RESTRIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO.....	5
5. DO CREDENCIAMENTO.....	5
6. DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO.....	6
7. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS.....	7
8. DAS AMOSTRAS.....	8
9. ABERTURA DA SESSÃO.....	8
10. FORMULAÇÃO DOS LANCES.....	9
11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.....	10
12. DOS RECURSOS.....	11
13. DA HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA.....	11
14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES.....	11
15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.....	12
16. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	12
17. RECOMPOSIÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO.....	13
18. DO FORNECIMENTO E LOCAL DA ENTREGA.....	13
19. DO PAGAMENTO.....	13
20. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS.....	13
21. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO.....	13
22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	14
23. DOS ANEXOS.....	14
Anexo I – Termo de Referência.....	15
Anexo II – Modelo de Declaração que não emprega menor.....	39
Anexo III – Modelo de Declaração de inexistência de fatos supervenientes.....	40
Anexo IV – Modelo de Declaração de concordância.....	41
Anexo V – Modelo de Declaração de enquadramento.....	42
Anexo VI – Minuta da ata de Registro de Preços.....	43
TERMO DE ENCERRAMENTO.....	45

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**1. PREÂMBULO**

- 1.1. O MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ, através da Prefeitura de Ibirubá - RS, por meio do Pregoeiro designado por Portaria, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar o processo licitatório na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, sob o nº **PMI 40-2023**, do tipo **menor preço, cotação por lote**, às 08h (oito horas) do dia **20 de outubro de 2023**, de acordo com o descrito neste edital e seus anexos.
- 1.2. O procedimento licitatório obedecerá integralmente à legislação que se aplica a modalidade Pregão, sob a égide da Lei nº 10.520/02, Decretos Municipais nº 4174/2017 e n.º 4.271/18, e subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 1.3. O recebimento das propostas será a partir das 14h (quatorze horas) do dia 05 de outubro de 2023, às 07h59min do dia 20 de outubro de 2023. **O início da sessão pública será às 08h (oito horas) do dia 20 de outubro de 2023, no endereço eletrônico [www.bllcompras.com](http://www.bllcompras.com), horário de Brasília - DF.**
- 1.4. A entrega da proposta leva a participante a aceitar e acatar as normas contidas no presente Edital.

**2. OBJETO DA LICITAÇÃO**

2.1-A presente licitação tem por objeto o **Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a merenda escolar e aos setores da Prefeitura, fornecidos semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, quando houver a necessidade do Município**, e de acordo com as especificações contidas no Termo de Referência deste Edital (Anexo I).

2.2 - Os produtos objeto desta licitação, deverão estar dentro das normas técnicas aplicáveis, ficando, desde já, estabelecido que só serão aceitos após exame efetuado por servidor habilitado indicado para tal fim e, caso não satisfaçam às especificações exigidas ou apresentem inconsistências ou especificações de marcas diferentes, não serão aceitos, devendo ser retirados pelo fornecedor no prazo de 10(dez) dias consecutivos, contados a partir da notificação.

2.3 - Os objetos do presente PREGÃO - SRP deverão ser entregues quando deles o Município tiver necessidade.

2.4 - É de responsabilidade da empresa interessada a consulta ao Diário Oficial Municipal, através do site [www.diariomunicipal.com.br/famurs](http://www.diariomunicipal.com.br/famurs) ou [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br) para a verificação da publicação de eventuais alterações feitas no edital até a data da abertura da licitação.

2.5 - Os atendimentos presenciais ou por telefone serão realizados dentro do horário de expediente da Prefeitura de Ibirubá.

**2.6- A licitante deve cotar todos os itens do lote, não havendo a cotação de algum item, a licitante será desclassificada. O critério de julgamento será do tipo menor preço, cotação por lote, porém a proposta deverá ser apresentada com preços unitários de todos os sub itens do(s) lote(s).**

**2.2 - JUSTIFICATIVA DO OBJETO**

- 2.2.1 - O presente Edital tem por objetivo atender as demandas da secretaria para os próximos 12 (doze) meses.

**3. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO:**

3.1. Poderão participar deste Pregão:

3.1.1. Quaisquer empresas interessadas que se enquadrem no ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

#### **4. DAS RESTRIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**

4.1. Não poderão participar deste Pregão:

4.1.1. Empresas que não atenderem às condições deste Edital;

4.1.2. Empresas que estejam em concordata ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

4.1.3. Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

4.1.4. Empresas reunidas em consórcio, que sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;

4.1.5. Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada a Prefeitura de Ibirubá - RS, bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico;

4.1.6. Estrangeiras não autorizadas a funcionar no País.

#### **5. DO CREDENCIAMENTO**

5.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no site [www.bllcompras.com](http://www.bllcompras.com).

5.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

5.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Prefeitura de Ibirubá responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4. Quando da participação das microempresas e empresa de pequeno porte, deverão ser dotados os critérios estabelecidos no art. 44 da Lei Complementar 123/2006, e suas alterações.

5.5. Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma Licitante.

5.6. Fica estabelecido que cada licitante poderá credenciar apenas um representante legal.

#### **6. DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**

- 6.1. A licitante vencedora deverá apresentar, obrigatoriamente, no original ou cópia devidamente autenticada em cartório, a seguinte documentação:

**EM HIPÓTESE ALGUMA SERÃO ACEITOS PROTOCOLOS DE ENVIO DE DOCUMENTOS PARA COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE DA EMPRESA.**

Documentos emitidos pela internet são considerados originais, bem como o Ato constitutivo, estatuto ou contrato social emitido pela Junta Comercial, onde não é necessário apresentar as folhas extras emitidas no site, somente as páginas que se referem ao Ato constitutivo, estatuto ou contrato social é suficiente. Atestados registrados e emitidos pelos órgãos de classe, na nova versão com autenticação do órgão, também são considerados originais.

**6.1.1. Habilitação Jurídica:**

- a) Requerimento de empresário, 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 sociedade 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) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Obs: Para os casos de estatutos e/ou contrato social registrados na Junta Comercial e autenticados pela mesma, as empresas podem ou não apresentar os anexos emitidos pela Junta, pois não são documentos que fazem parte do original dos estatutos e/ou contrato social, são anexos exclusivos da Junta Comercial. Serão observadas as páginas referente ao estatuto e/ou contrato social.

**6.1.2. Regularidade Fiscal:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Certidão Unificada Negativa ou Certidão Unificada Positiva com efeito negativo de Tributos Federais e Previdenciários, conforme Portaria 358 de 5 de setembro de 2014;
- c) Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual;
- d) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, do Município domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal;
- e) Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal – CEF, comprovando a regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;

- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito de negativa, expedida pela Justiça do Trabalho;
- g) Alvará de Licença Municipal ou Comprovante de Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, com atividade compatível com o objeto da aquisição/contratação.

### **6.1.3 Qualificação Econômico-Financeira:**

- a) Certidão Negativa de falência ou concordatas, passadas pelos distribuidores judiciais da sede da empresa, ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa jurídica ou emitida pela internet, expedida com data não superior a trinta (30) dias de sua apresentação.

### **6.1.4 Documentos relativos à Qualificação Técnica:**

- a) Alvará Sanitário Municipal ou Estadual.
- b) Declaração com indicação de local / endereço comercial de empresa no Município de Ibirubá, com anuência da empresa indicada, para aquisição imediata de itens com situações de produtos que foram entregue fora da especificação do edital ou de produtos não entregue no prazo especificado pelo cronograma da nutricionista. Inclusive para fornecedores do município. Justifica-se a exigência para evitar situações já ocorridas em que houve demora na substituição de produtos entregue com alguma irregularidade, atraso de entrega sem justificativa e gerou transtorno para as escolas creches e demais setores e não será mais admitido por se tratar de atendimento à crianças / famílias / servidores. As despesas quando necessário o uso desse procedimento serão custeadas pelo contratado. Em havendo desistência do fornecedor indicado, o licitante deverá indicar no prazo máximo de 5 dias consecutivos, outro fornecedor, após a comunicação do município da impossibilidade de aquisição dos itens, sob pena de rescisão contratual, por descumprimento das cláusulas do edital.

**6.1.5** A documentação a que se refere ao item 6.1.1, 6.1.2 e 6.1.3 poderá ser substituída pelo Certificado de Registro Cadastral – CRC, emitido pela Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Ibirubá - RS, ou Certificado de Cadastro do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, emitido por órgão da Administração Federal.

**6.1.6** Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal: Declaração assinada pelo representante legal da licitante de que está cumprindo o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, na forma da Lei nº 9.854/99, conforme modelo do Decreto nº 4.358/02, conforme modelo no Anexo II.

**6.1.7** Declaração de Inexistência de fatos supervenientes impeditivos de habilitação, na forma do § 2º do artigo 32 da Lei Federal 8.666/93, assinada pelo representante legal do Licitante, conforme modelo no Anexo III.

**6.1.8** Declaração expressa de total concordância com os termos deste Edital e seus Anexos conforme modelo no Anexo IV.

**6.1.9** Declaração de enquadramento de microempresa e empresa de pequeno porte, conforme previsto no Art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006. Modelo no Anexo V. As empresas que não se enquadram como microempresa e empresa de pequeno porte, não poderão em nenhuma hipótese apresentar esta declaração.

6.2. A documentação exigida para habilitação deverá, obrigatoriamente, ser apresentada a Comissão Permanente de Licitação - CPL obedecendo ao prazo estabelecido no item 10.10 e submetendo-se ao que segue abaixo:

6.2.1. Todos os documentos originais ou cópias autenticadas, encaminhados à CPL, deverão obedecer rigorosamente à ordem seqüencial listada no item 6.1.

6.2.2. Os documentos deverão estar enumerados em ordem crescente e rubricados pela licitante.

6.3. O não cumprimento ao disposto no item 6.2.1 e 6.2.2, não inabilitará a licitante, mas impedirá a mesma de manifestar quaisquer recursos e/ou alegações sobre a inexistência de documento(s) exigido(s) para a habilitação.

6.4. Os documentos exigidos valerão nos prazos que lhes são próprios; inexistindo o prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

6.5. Em nenhuma hipótese será concedida prorrogação de prazo para apresentação dos documentos exigidos para a habilitação, com exceção ao disposto no art. 43 da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações.

6.6. As certidões expedidas pela Internet e que possuam código para averiguação, estão condicionadas à verificação de sua autenticidade nos sites de cada órgão emissor, portanto, no caso de apresentação de certidões por meio de cópias, estas não precisarão ser autenticadas em cartório. As demais documentações deverão ser apresentadas, obrigatoriamente, no original ou cópia devidamente autenticada em Cartório.

6.7. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da obtenção e apresentação dos documentos para habilitação.

## **7. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

7.1. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7.2. Incumbirá ainda à 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.3. A participação no Pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da Proposta de Preço exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até as 07h59m do dia 20 de outubro de 2023. (Horário de Brasília).

7.4. Como requisito para a participação no Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

7.5. A Proposta de Preços deverá ser apresentada por meio de preenchimento da planilha existente no sistema Bolsa de Licitações & Leilões - BLL, sendo obrigatório o preenchimento dos campos "Marca", "VI Unitário" (valor unitário), "VI Total" (valor total) e "Prazo de entrega" (o prazo de entrega não poderá ser superior ao constante no Termo de Referência).

7.5.1. A proposta comercial, neste momento, não deverá conter dados que identifiquem a Licitante.

- 7.6. Até a data e hora de início da sessão pública prevista neste Edital, a Licitante poderá acessar o sistema BLL para retirar, alterar ou complementar a proposta formulada. A partir do início da sessão pública, não poderão ser alteradas ou retiradas as propostas formuladas.
- 7.7. Uma vez que a licitante seja declarada vencedora do presente pregão, esta poderá encaminhar, para o email [licitacoes@ibiruba.rs.gov.br](mailto:licitacoes@ibiruba.rs.gov.br), cópia da proposta e da planilha de preços com a descrição completa do objeto ofertado, agora identificando a empresa com todos os dados, inclusive bancários (se houver) e devidamente assinada pelo seu representante legal, no prazo de 24h (vinte e quatro horas).
- 7.7.1. O original da proposta ou cópia autenticada da mesma deverá ser encaminhada à Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Ibirubá - RS, no seguinte endereço: Rua Tiradentes, nº 700, Centro, Ibirubá - RS, CEP 98.200-000, impreterivelmente, no prazo máximo de 3(três) dias úteis, contados o encerramento da etapa de lances.
- 7.8. A Proposta de Preços deverá conter:
- 7.8.1. O prazo de validade da proposta deverá ser de 60(sessenta) dias consecutivos. As propostas que omitirem ou indicarem prazo de validade inferior ao mínimo permitido serão entendidas como válidas pelo período de 60(sessenta) dias consecutivos;
- 7.8.2. Preço unitário, com no máximo até 2(duas) casas após a vírgula, sendo o total por item, com no máximo 2(duas) casas após a vírgula, expressos em reais;
- 7.8.3. Especificação clara do objeto, de acordo com o Anexo I deste Edital, incluindo a marca do produto;
- 7.8.4. O prazo de entrega está o estabelecido no Anexo I – Termo de Referência. Caso tal prazo seja omitido, ou seja superior ao máximo estipulado, o Pregoeiro o entenderá como sendo igual ao máximo permitido;
- 7.8.5. Os seguintes dados da licitante: Razão Social, endereço, telefone/Fax, número do CNPJ, nome do banco, o código da agência e o número da conta corrente e praça de pagamento (se houver).
- 7.9. Não serão consideradas as propostas com alternativas, devendo as licitantes se limitar às especificações deste edital.
- 7.10. Decorrido o prazo da validade da proposta, sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 7.11. Serão desclassificadas aquelas propostas que:
- 7.11.1. Não atenderem às exigências do presente edital e seus anexos, sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos, capazes de dificultar o julgamento, bem como aquelas que apresentem quaisquer ofertas de vantagens não previstas neste Edital, ou preços e vantagens baseados nas ofertas das demais licitantes.
- 7.12. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

## **8. DAS AMOSTRAS**

8.1. É facultado ao Pregoeiro a solicitação de amostras às licitantes(s) declarada(s) vencedora(s), referente aos itens objeto desta licitação e/ou, sempre que possível, a apresentação de folders, prospectos e outros materiais que facilitem a análise dos produtos ofertados, para verificação das características, no período de 03(três) dias úteis a contar da data da solicitação.

8.1.1. Caso sejam solicitadas amostras e estas não forem aprovadas, o item passará para o licitante classificado em segundo lugar e assim por diante.

### **- Amostragem de Produtos:**

Os pães de sanduíche, pão cachorro quente, cacau em pó 100%, manteiga, Suco de Uva Integral 1,5 litros, iogurte natural, bebida láctea, uva passa e ameixa seca sem caroço, que forem licitados, o fornecedor deverá enviar amostra com ficha técnica em 48 horas depois da realização do pregão presencial, para análise da Nutricionista da Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto.

### **Endereço:**

**Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto**

**Rua Firmino de Paula nº 1023; CEP: 98200-00; Bairro: Centro**

## **9. ABERTURA DA SESSÃO**

9.1. **A partir das 08h (oito horas) do dia 20 de outubro de 2023** terá início a sessão pública do PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e, após análise, início da etapa de lances, conforme Edital.

9.2. Para fins de cumprimento ao disposto no art. 44 da Lei Complementar 123/2006, as licitantes deverão informar no início da sessão pública se estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.2.1. As licitantes deverão informar apenas se estão, ou não, enquadradas na condição de microempresa e empresa de pequeno porte. Portanto não poderão identificar-se pela razão social, nome fantasia ou quaisquer outras informações não pertinentes ao solicitado no item 9.2.

## **10. FORMULAÇÃO DOS LANCES**

10.1. Para o objeto licitado, haverá a disponibilização do sistema para a formulação de lances pelas Licitantes, cujos procedimentos são explicitados nos subitens a seguir, tendo por amparo legal aqueles previstos no Decreto nº 5.450/05.

10.2. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

10.3. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

10.3.1. Os lances unitários ofertados poderão possuir até 2(duas) casas após a vírgula (\*,xx)

10.4. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance por ele ofertado e registrado no sistema.

10.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

10.6. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação da detentora do lance.

10.7. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances.

- 10.7.1. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 10.7.2. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10(dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 10.8. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo pregoeiro às licitantes, após o que transcorrerá um período de tempo aleatório, compreendido entre 0 (zero) e 30 (trinta) minutos, durante o qual, a qualquer momento, o sistema encerrará automaticamente a recepção de lances.
- 10.8.1. Alternativamente ao disposto no subitem 10.8 deste Edital, o encerramento da sessão pública poderá ser efetuado por decisão do Pregoeiro, mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de 30(trinta) minutos, findo o qual, será encerrada a etapa de lances.
- 10.9. No caso de adoção do rito previsto no subitem 10.8.1 deste Edital, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação.
- 10.10. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o detentor da melhor oferta deverá comprovar a situação de regularidade, mediante **envio de toda a documentação, por originais ou cópias autenticadas no prazo de 3(três) dias úteis, por correios ou transportadora.**
- 10.10.1. Os documentos a serem enviados para cumprimento da exigência de toda documentação (encaminhamento dos originais ou cópia autenticada) são os relacionados no item 6 deste Edital.
- 10.11. O Pregoeiro anunciará a licitante vencedora imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

## **11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

- 11.1. Na análise da proposta de preços, será verificado o atendimento de todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 11.2. Analisada a aceitabilidade dos preços obtidos, o Pregoeiro divulgará o resultado de julgamento da Proposta de Preço.
- 11.3. Se a proposta ou o lance de menor preço não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital;
- 11.3.1. Ocorrendo a situação a que se refere o inciso anterior, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.
- 11.4. Para fins de julgamento das propostas, será observado o disposto no Art. 44 da lei Complementar 123/2006, e suas alterações, em se tratando de microempresas e empresas de pequeno porte, da seguinte forma:

11.4.1. Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

a) Entende-se por empate aquelas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5%(cinco por cento) superiores ao menor preço.

b) O disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

c) A preferência de que trata este item será concedida da seguinte forma:

c 1) Ocorrendo o empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;

c 2) Na hipótese da não contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, com base no subitem c 1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem em situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

d) No caso de empate, após o encerramento dos lances, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, dentro do limite estabelecido no item 11.4.1.a, será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5(cinco) minutos, por item, sob pena de preclusão.

11.5. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de menor preço por item, observadas as especificações técnicas definidas no Edital.

## **12. DOS RECURSOS**

12.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente, a intenção de interpor recurso, quando lhe será concedido o prazo de 3(três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentarem contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

O recurso deve ser protocolado o pedido original no Protocolo da Prefeitura Municipal de Ibirubá-RS, situado no endereço mencionado no preâmbulo. Em atendimento ao já estabelecido no edital, não serão aceitos recursos enviados por email, correios, transportadora ou outro meio que não seja presencial.

12.2. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor.

12.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Ibirubá - RS, à Rua Tiradentes, nº 700, Centro, Ibirubá - RS, durante os dias úteis conforme horário de expediente.

## **13. DA HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA**

- 13.1. O resultado de julgamento será submetido à Autoridade Competente para homologação.
- 13.2. Após a homologação da licitação, a licitante vencedora será convocada para assinar o termo contratual, no prazo máximo de 5(cinco) dias úteis, a contar do recebimento da convocação e nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 13.3. É facultado a Prefeitura de Ibirubá, quando a convocada não comparecer no prazo estipulado no subitem 13.2, não apresentar situação regular no ato da assinatura do contrato ou, ainda, recusar-se a assiná-lo, injustificadamente, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observado o disposto no subitem 11.3.
- 13.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado, uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Prefeitura de Ibirubá.

#### **14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES:**

- 14.1. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto licitado, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura de Ibirubá, pelo prazo de até 05(cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a pena.
- 14.2. A penalidade será obrigatoriamente registrada no Diário Oficial do Estado e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das demais cominações legais.
- 14.3. No caso de inadimplemento, o contratado estará sujeito às seguintes penalidades:
  - 14.3.1. Advertência;
  - 14.3.2. Multa por atraso a cada 30(trinta) dias, no percentual de 10%(dez por cento), calculada sobre o valor do contrato, caso não sejam cumpridas fielmente as condições pactuadas;
  - 14.3.3. Multa, moratória simples, de 0,4%(quatro décimos por cento), na hipótese de atraso no cumprimento de suas obrigações contratuais, calculada sobre o valor da fatura;
  - 14.3.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com Administração por período não superior a 2(dois) anos; e
  - 14.3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;
  - 14.3.6. A aplicação da sanção prevista no item 14.3.1, não prejudica a incidência cumulativa das penalidades dos itens 14.3.2, 14.3.3 e 14.3.4, principalmente, sem prejuízo de outras hipóteses, em caso de reincidência de atraso na entrega do objeto licitado ou caso haja cumulação de inadimplemento de eventuais cotas mensais, expressamente previstas, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 10(dez) dias úteis.

- 14.4. As sanções previstas nos itens 14.3.1, 14.3.4 e 14.3.5, poderão ser aplicadas conjuntamente com os itens 14.3.2 e 14.3.3, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 10(dez) dias úteis.
- 14.5. Ocorrendo à inexecução de que trata o item 14.1, reserva-se ao órgão contratante o direito de optar pela oferta que se apresentar como aquela mais vantajosa, pela ordem de classificação, comunicando-se, em seguida, a Comissão Permanente de Licitação – CPL, para as providências cabíveis.
- 14.6. A segunda adjudicatória, ocorrendo a hipótese do item anterior, ficará sujeita às mesmas condições estabelecidas neste Edital.
- 14.7. A aplicação das penalidades previstas nesta cláusula é de competência exclusiva da Prefeitura de Ibirubá.

## **15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 15.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta dos recursos específicos consignados no orçamento, e empenhados antecipadamente, conforme as solicitações de entrega:  
Atividades: 2054, 2074, 2076, 2077, 2110, 2015.  
Rubrica 339030.00000000  
O empenho será realizado conforme a necessidade dos bens.

## **16 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 16.1. O Registro de Preços será formalizado mediante assinatura da Ata de Registro de Preços pela Prefeitura Municipal e pelos licitantes, em substituição ao Contrato. A Ata publicada no site [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br), terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e prazo estipulados no Edital.
- 16.2. A existência de preços registrados não assegura ao licitante o direito ao fornecimento total do objeto, podendo a Administração, se assim entender, promover nova licitação específica para aquisição do mesmo, sendo assegurada, entretanto, ao fornecedor com preço registrado o fornecimento em igualdade de condições.
- 16.3. A Secretaria convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.
- 16.4. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.
- 16.5. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro – equação econômico – financeira.
- 16.6. Será considerado preço de mercado os preços que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pela Secretaria.
- 16.7. Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, a Secretaria, poderá convocar os demais fornecedores classificados, nas mesmas condições ou revogar a Ata de Registro de Preços ou parte dela.
- 16.8. As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico – financeira, serão publicados no Diário Oficial do Município.

16.9. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor deste certame, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

## **17. RECOMPOSIÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

17.1. Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do contrato/ata, a Administração poderá restabelecer a relação pactuada, nos termos do art. 65, inciso II, alínea d, da Lei nº 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do contratado.

## **18. DO FORNECIMENTO E LOCAL DA ENTREGA**

19. **Os objetos licitados deverão ser entregues quando deles o Município tiver necessidade**, conforme determinação da Secretaria solicitante, em horários pré-determinados e com anuência do licitante.

Todo e qualquer custo referente a transporte e entrega dos objetos é de única e exclusiva responsabilidade do vencedor do referido item.

Verificada a não-conformidade do produto, o licitante vencedor deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

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

## **20. DO PAGAMENTO**

20.1. O pagamento referente aos produtos fornecidos, será efetuado da seguinte forma: parcela única em até 20(vinte) dias, contados da entrega da Nota Fiscal de **fornecimento dos bens e/ou serviços solicitados conforme o pedido**, devidamente atestada pelo recebedor. Será verificada também sua regularidade fiscal.

20.2. É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste Edital, em especial a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

20.3. Nenhum pagamento será efetuado ao contratado caso o mesmo se encontre em situação irregular perante o Fisco, conforme item 19.1.

## **21. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS**

21.1. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser enviado, por escrito, no e-mail [licitacoes@ibiruba.rs.gov.br](mailto:licitacoes@ibiruba.rs.gov.br) ou ainda ser protocolado o original, mediante recebimento da 2ª (segunda) via, ao Pregoeiro responsável por esta licitação, até 3(três) dias úteis anterior à data fixada no preâmbulo.

21.1.1 Em hipótese alguma serão aceitos pedidos de esclarecimentos verbais quanto ao Edital;

21.1.2 Os esclarecimentos aos consultes serão comunicados a todas as demais empresas que tenham adquirido o presente Edital.

21.1.3 Requerimentos com solicitações de cópias ou vistas do edital e seus anexos deverão ser protocolados no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Ibirubá-RS. As cópias físicas deverão ser custeadas pelo requerente.

## **22. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

22.1- Conforme previsto no art. 18 do Decreto 5.450/05, até 02(dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolizando o pedido até 2(dois) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, no Protocolo da Prefeitura Municipal de Ibirubá - RS, situado no endereço mencionado no preâmbulo, cabendo ao(a) Pregoeiro(a) decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas. Em atendimento ao já estabelecido no edital, não serão aceitas impugnações enviadas por email, Correios, transportadora ou outro meio que não seja presencial.

22.2- Demais informações poderão ser obtidas pelo e-mail [licitacoes@ibiruba.rs.gov.br](mailto:licitacoes@ibiruba.rs.gov.br).

22.3- Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o proponente que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

22.4- A impugnação feita tempestivamente pela proponente não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, sendo corrigido o ato convocatório.

22.5 - Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame;

22.6 - As impugnações protocoladas intempestivamente e divergente do estipulado no edital serão desconsideradas.

### **23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

23.1. Os casos não previstos e as dúvidas deste Edital serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação, com base à legislação que se aplica a modalidade Pregão, sob a égide da Lei nº 10.520/02, Decreto Municipal nº 3.368/09 e subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

23.2. Fica assegurado a Prefeitura de Ibirubá o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

23.3. A participação neste Pregão implicará na aceitação integral e irrevogável de suas normas e observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e de recurso.

23.4. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no § 1º do Art. 65 da Lei 8.666/93.

23.5. Não havendo expediente na data fixada para a abertura da sessão da licitação, ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

23.6. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública deste Pregão.

23.7. Caso seja necessária a interrupção da sessão, os autos do processo ficarão sob a guarda do Pregoeiro, que designará nova data para a continuação dos trabalhos.

23.8. O presente Edital e seus Anexos, estarão à disposição dos interessados, na sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Ibirubá, sito à Rua Tiradentes, nº 700, Centro, Ibirubá - RS, durante os dias úteis e em horário de expediente, na página web da BLL – endereço [www.bllcompras.com](http://www.bllcompras.com) e [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br).

### **24. DOS ANEXOS**

24.1. Constituem anexos do edital e dele fazem parte integrante, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

23.1.1. Anexo I – Termo de Referência;

23.1.2. Anexo II – Modelo de Declaração que não emprega menores;

23.1.3. Anexo III – Modelo de Declaração de inexistência de fatos supervenientes;

23.1.4. Anexo IV – Modelo de Declaração expressa de total concordância com os termos deste Edital e seus Anexos;

23.1.5. Anexo V – Modelo de enquadramento;

23.1.6. Anexo VI – Minuta de contrato/ata.

Ibirubá – RS, 05 de outubro de 2023.

Vania Teresinha Rodrigues Löser  
Pregoeira

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA**

<b>LOTE 01 NÃO PERECÍVEIS E OUTROS</b>					
<b>Sub itens</b>	<b>Descrição</b>	<b>Especificação</b>	<b>Quant. Geral estimada</b>	<b>R\$ unit. estimado</b>	<b>R\$ total estimado</b>
1.1	Cacau em pó 100% - 200gr	Composição do cacau em pó 100%: somente cacau em pó; embalagem com 200g. Rótulo contendo data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Sem glúten. Sem adição de açúcar.	770	10,90	8393,00
1.2	Café solúvel 200g (vidro)	Café solúvel granulado, embalagem de vidro. Aglomerado. Ingredientes: 100% café puro. Torrado no ponto médio. Odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem de vidro a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto, certificado da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) - UNIDADE/vidro	1375	19,90	27362,50
1.3	Açúcar cristal 5kg	Obtido através da tecnologia da industrialização da cana-de-açúcar. Deve apresentar excelente brancura e rápida dissolução. Ingredientes: sacarose obtida de cana de açúcar. Características sensoriais: aspecto de cristal branco, sem empedramento; sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: Cada pacote contém 5 kg do produto. – UNIDADE.	1107	22,59	25007,13
1.4	Canela em pó Emb.30g	Canela em pó fino, cor escura e uniforme. Embalagem plástica atóxica termossoldada. Aroma característico. Cada embalagem deverá conter 30g do produto e a data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias – UNIDADE.	234	4,19	980,46
1.5	Biscoito salgado Cream Cracke 400 g	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); Gordura vegetal hidrogenada; Açúcar invertido; Sal Amido Emulificante; lecitina de soja (INSS 322) Extrato de malte Fermento químico: Bicarbonato de sódio (INSS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii) Aromatizante Melhorador de farinha: protease (INS 1101i) e matabissulfito de sódio (INS 223). Informações nutricionais; porção 30g, calorias entre 130 e 135Kcal, CHO 20 a 25g, PTN 3 a 4g, Gorduras totais de 4 a 4,5g, Gorduras saturadas 0,8 a 1g e fibras 0,8 a 1g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE.	848	7,99	6775,52

1.6	Bolacha doce tipo Maria 400 g	Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, estabilizante lecitina de soja, sal, fermento químico, acidulante (ácido láctico) e aromatizante. Embalagem: dupla proteção, pacote com 400G. Informações nutricionais na porção: calorias: 130 a 135 kcal, CHO 22 a 25g, PTN 2,6 a 2,8g, Gorduras Totais 3,9 a 4,1g, gorduras saturadas 0,8 a 1g, fibras 0,6 a 0,8g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE	1102	7,99	8804,98
1.7	Amido de milho Emb. 1 kg	Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não contém glúten. Acondicionada em caixas de papelão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 1kg do produto. UNIDADE.	491	9,00	4419,00
1.8	Arroz Agulinha tipo 1 embalagem 5kg	Arroz branco polido. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. - UNIDADE	1119	23,90	26744,10
1.9	Aveia em flocos média Emb. 250g	Produto obtido pela laminação de grãos de aveia sadios e limpo, descascado com tratamento térmico para inativar a enzima lipase. Características sensoriais: aspecto de flocos ou grãos laminados; cor bege claro a bege; odor e sabor característicos, livre de ranço e outros odores ou sabores estranhos. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não podem apresentar odor oxidado e/ou de mofo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 250g do produto. UNIDADE.	294	4,99	1467,06
1.10	Farinha de milho moagem média 1kg	Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote deverá conter 1 kg do produto. UNIDADE.	855	4,39	3753,45

1.11	Farinha de trigo INTEGRAL embalagem de 01 kg	Farinha de trigo integral pacote de 1kg. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias da data da entrega. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega	287	7,78	2232,86
1.12	Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico 5kg	Características técnicas: deve ser fabricado a partir de grãos de trigo são e limpo, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: para pão e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de 5 KG. Prazo de validade: mínimo 6 meses Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. Marcas sugeridas: Maria Inês e Orquídea. UNIDADE de 5 KGS	1653	22,90	37853,70
1.13	Lentilha Emb. 500 gr	Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros e sãos. Características sensoriais: aspecto de grãos, sabor característico e cor verde pálido. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não deverá apresentar mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação, odor estranho de qualquer natureza que possam prejudicar a utilização normal do produto. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. UNIDADE	2684	11,49	30839,16
1.14	Macarrão cabelo de anjo Emb 500 g	Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “cabelo de anjo”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. - UNIDADE	776	4,99	3872,24
1.15	Macarrão espaqueti com ovos 500g	Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “talharim”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em bandeja plástica ou de isopor com embalagem externa plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. UNIDADE	1946	4,48	8718,08
1.16	Milho em conserva 200 gr	Milho verde em conserva - ingredientes: milho, água, sal. Sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 200g. Prazo de validade mínimo de 2 anos a contar a partir da data de entrega. UNIDADE 200G	1354	4,75	6431,50
1.17	Fermento Biológico Granulado Emb. 125 g	Produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração). Não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem a vácuo, plástica com revestimento interno em alumínio. Cada embalagem deverá conter 125g do produto. - UNIDADE	412	8,00	3296,00

1.18	Fermento Químico em pó Emb. 250 gr	Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Características sensoriais: aspecto de pó fino de cor branca, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Isento de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas (fibrolata) ou potes plásticos com tampa de rosquear e lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 250g do produto. - UNIDADE	568	9,98	5668,64
1.19	Extrato de tomate - 1 kg	Extrato de tomate, simples concentrado. Produto homogêneo, sem separação de líquido. Elaborado com frutos sadios, limpos e sem pele e sementes. Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Características sensoriais: cor vermelha, característica dos produtos à base de tomate; sabor e odor próprios e consistência pastosa/cremosa (que não caia facilmente da colher). Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata/embalagem contém 800g a 2kg do produto. Marcas sugeridas: Elefanti, Predileta e Fugini. kg	1185	12,99	15393,15
1.20	Sal moído e iodado Emb.1 Kg	Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. UNIDADE	999	1,99	1988,01
1.21	Vinagre de maçã Emb 750 ml	Natural, sem conservantes. Acidez de 4,15%. Sem essência e aditivos. Aspecto físico líquido. Aspecto visual límpido e sem depósitos. Cor amarela límpida. Odor acético próprio. Sabor ácido próprio. Ausente de elementos estranhos a sua matéria-prima de origem. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafas plásticas PET com tampa de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 750 ml do produto. UNIDADE	706	3,99	2816,94
1.22	Óleo Vegetal de soja embalagem 900ml	Produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou matérias estranhas ao produto. Ingredientes: óleo de soja refinado e antioxidante ácido cítrico. Rico em vitamina E. Características sensoriais: com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Aparência límpida e isento de sedimentos. Ponto de fumaça 230°C. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafa plástica PET com proteção anti UV ou lata de folhas de flandres. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 900 ml do produto. UNIDADE	2285	6,99	15972,15

1.23	Leite de coco embalagem de 200g	Espressante carboximetilcelulose e frasco carragena, conservador sorbato de potássio, benzoato de sódio e dióxido de enxofre, acidulante ácido cítrico e estabilizante goma guar. Sem glúten, embalagem de 200 ml. 1 colher de sopa de 20g - 26 a 38 kcal, gorduras totais 2,7 a 3,0 g, gordura trans 0g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200ml do produto. - UNIDADE	305	4,45	1357,25
1.24	Creme de Leite- zero lactose 200g	Creme de leite padronizado a 20% de gordura, enzima lactase, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio. Homogeneizado. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE	368	3,49	1284,32
1.25	Creme de Leite- 200g	Creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE	1562	2,59	4045,58
1.26	Suco de Uva Integral 1,5 l	Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrações, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase deverá conter 1,5 litros do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	719	13,99	10058,81
1.27	Polvilho doce 1 Kg	Polvilho doce, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pct de 500 gramas.	852	7,29	6211,08
1.28	Uva passa branca 150 gr	Uva-passa desidratada, BRANCA, sem semente, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 150g	308	3,99	1228,92

1.29	Ameixa seca Kg	Ameixa, seca, sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. KG	100	10,00	1000,00
1.30	Sagu 500 gr	SAGU NATURAL-Tapioca pérola ou sagú- "Pearl" (pérola) tapioca: é o produto sob forma de grânulos esféricos irregulares, de diversos tamanhos. embalagem de 500g. Especificações: Sagu (fêcula de mandioca) em forma granulada; Com aspecto, cheiro e sabor próprios, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; Acondicionado em embalagens contendo 500g cada	518	8,00	4144,00
1.31	Pipoca 500 gr	Milho para pipoca. Grupo duro. Classe amarelo. Tipo 1. Grãos graúdos e sadios. Naturalmente rico em proteínas e fibras. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	870	4,99	4341,30
1.32	Água mineral com gás 500 ml	Água mineral. Natural. Potável. Com gás. Envasada em garafas de 500 mL, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	1728	1,99	3438,72
1.33	Coco ralado SEM AÇÚCAR 100 gr	COCO RALADO, sem açúcar, em pacote de 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da	395	5,79	2287,05
1.34	Fósforo com 6 cxs com 50 fósforos longos	Caixas contendo Fósforo Longo - Pacotes com 6 Cxs de 50 palitos cada.	50	4,49	224,50
1.35	Palitos dentais contém 100 palitos	Palitos dentais de madeira. Embalagem com 100.	24	1,99	47,76
1.36	Álcool Gel bem 480g	Álcool hidratante em gel, 70% de etanol, neuro. Embalagem de 480g	32	8,99	287,68
1.37	Papel toalha com 02 rolos de 60 toalhas	De 1º qualidade. Branco, absorvente, picotado. Feito com matéria prima não reciclada. Embalagem com dois rolos, contendo no mínimo 60 folhas cada rola. Unidade	24	7,00	168,00
1.38	ÁGUA SANITÁRIA - 1 litro	Hipoclorito de sódio, sem perfume, próprio para alimentos. De 1 L	250	3,89	972,50

1.39	Embalagem para congelar alimentos 05 L	Bobina de plástico transparente com 100 unidades. Capacidade 5 Litros - 28/42 cm. Produzidas em polietileno de alta e baixa densidade indicada para o congelamento de alimentos. Unidade	40	10,00	400,00
1.40	Macarrão parafuso com ovos 500 gr	Macarrão tipo parafuso. Produto fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem acondicionada em sacos de polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	968	4,49	4346,32
1.41	Achocolatado 400 gr	Cacau em pó, embalagem com 400g. Rótulo contendo data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Sem glúten. Sem adição de açúcar.	150	19,09	2863,50
1.42	Açúcar baunilha 50gr	Açúcar baunilha 50gr	95	4,76	452,20
1.43	Açúcar cristal 2kg	AÇÚCAR CRISTAL, produto isento de sujidade, umidade e bolor, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria. Embalagem de 2 kg.	250	10,27	2567,50
1.44	Açúcar mascavo 500 gr	Açúcar mascavo 500 gr	120	8,99	1078,80
1.45	Adoçante 100ml	Adoçante 100ml	66	5,33	351,78
1.46	Água mineral sem gás 500ml	Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 500 mL, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	3464	1,73	5992,72
1.47	Amendoim cru 500gr	AMENDOIM CRU VERMELHO PCT 500G: tipo1, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalagem plástica de 500g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.	230	7,57	1741,10
1.48	Arroz integral 1kg	Arroz integral. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. - UNIDADE	50	8,99	449,50
1.49	Arroz tipo 1 2kg	Arroz branco polido. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações	50	7,03	351,50

		nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 2 kg do produto. - UNIDADE			
1.50	Atum enlatado 170gr	Atum enlatado 170gr	200	14,58	2916,00
1.51	Azeite de oliva extra virgem 500ml	Azeite de oliva extra virgem 500ml	150	23,98	3597,00
1.52	Banha de porco kg	Banha de porco kg	100	23,48	2348,00
1.53	Batata palha 500gr	Batata palha 500gr	550	14,78	8129,00
1.54	Bicarbonato de sódio 50gr	Bicarbonato de sódio 50gr	150	3,48	522,00
1.55	Biscoito de Natal (Bolacha Pintada) 400gr	Biscoito de Natal (Bolacha Pintada) 400gr	530	16,17	8570,10
1.56	Biscoito Rosca Branca 350gr	Biscoito Rosca Branca 350gr	300	14,55	4365,00
1.57	Biscoito sortido 400gr	Biscoito sortido 400gr	305	14,49	4419,45
1.58	Biscoito tipo manteiga 500gr	BOLACHA DE MANTEIGA, TIPO COLONIAL, acondicionada em embalagem plástica devidamente fechada, constando rótulo com nome do produtor, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 gr.	300	25,18	7554,00
1.59	Biscoito tipo Mignon 200gr	Biscoito tipo Mignon 200gr	380	5,43	2063,40
1.60	Café torrado e moído 500gr	Café torrado e moído 500gr	372	20,62	7670,64
1.61	Castanha de caju 500gr	Castanha de caju 500gr	150	68,97	10345,50
1.62	Chá abacaxi cx com 10 saquinhos	Chá abacaxi cx com 10 saquinhos	83	7,12	590,96
1.63	Chá Camomila cx. Com 10 saquinhos	Chá Camomila cx. Com 10 saquinhos	112	5,35	599,20
1.64	Chá Cidreira cx. Com 10 saquinhos	Chá Cidreira cx. Com 10 saquinhos	97	4,85	470,45
1.65	Chá Endro cx. com 10 saquinhos	Chá Endro cx. com 10 saquinhos	119	5,99	712,81
1.66	Chá Erva Doce cx. Com 10 saquinhos	Chá Erva Doce cx. Com 10 saquinhos	127	5,34	678,18
1.67	Chá Frutas Vermelhas cx. com 10 saquinhos	Chá Frutas Vermelhas cx. com 10 saquinhos	102	6,45	657,90

1.68	Chá Maça cx. com 10 saquinhos	Chá Maça cx. com 10 saquinhos	95	6,11	580,45
1.69	Chá Pêssego cx. com 10 saquinhos	Chá Pêssego cx. com 10 saquinhos	68	6,82	463,76
1.70	Chocolate granulado pct. 500gr	Chocolate granulado pct. 500gr	210	17,61	3698,10
1.71	Colorau 50gr	Colorau 50gr	110	4,04	444,40
1.72	Cravo da índia 32gr	Cravo da índia 32gr	70	10,75	752,50
1.73	Creme vegetal 500gr	Creme vegetal 500gr	100	23,97	2397,00
1.74	Doce de frutas 400gr - sabores variados	DOCE DE FRUTAS, tipo "Schmier" nos sabores de goiabada, uva, abóbora e morango, feita da polpa da fruta. Não contem glúten. Embalagem de 400 gr, contendo rótulo, procedência e prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	200	7,39	1478,00
1.75	Doce de leite 400gr	Doce de leite 400gr	200	6,98	1396,00
1.76	Endro 18gr	Endro 18gr	50	3,87	193,50
1.77	Ervilha embalagem de 300gr	Ervilha embalagem de 300gr	120	4,55	546,00
1.78	Farinha de Mandioca 500gr	Tipo tradicional, sabor natural, prazo de validade de quatro meses a partir da data de entrega, com farinha de mandioca. Embalagem de 500 gr.	50	7,11	355,50
1.79	Feijão Preto 1kg	FEIJÃO PRETO TIPO 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, livres de sujidades, detritos, larvas, insetos, terra e misturas de outras espécies, na embalagem primária plástica transparente e atóxica de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso e lote. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	50	9,16	458,00
1.80	Feijão Branco 1kg	FEIJÃO BRANCO TIPO 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, livres de sujidades, detritos, larvas, insetos, terra e misturas de outras espécies, na embalagem primária plástica transparente e atóxica de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso e lote. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	50	12,48	624,00
1.81	Feijão Vermelho 1kg	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, livres de sujidades, detritos, larvas, insetos, terra e misturas de outras espécies, na embalagem primária plástica transparente e atóxica de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso e lote. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	50	12,98	649,00
1.82	Gelatina diversos sabores 30gr	Gelatina diversos sabores 30gr	150	2,93	439,50

1.83	Gergelim 100gr	Gergelim 100gr	50	8,98	449,00
1.84	Granola 500gr	Granola 500gr	100	16,78	1678,00
1.85	Leite em Pó integral embalagem de 400gr	LEITE EM PÓ INTEGRAL, sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, na informação nutricional o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e cálcio. Embalagem: de papel metalizado, peso líquido de 400g. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	160	17,63	2820,80
1.86	Leite Condensado 395gr	LEITE CONDENSADO, sem adição de soro, produto obtido do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, na informação nutricional o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e cálcio. Embalagem: de papel metalizado, peso líquido de 395g. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	315	6,04	1902,60
1.87	Maionese 500gr	Maionese 500gr	250	10,48	2620,00
1.88	Manteiga 500gr	Manteiga 500gr	100	24,97	2497,00
1.89	Merengue natural 100gr	Merengue natural 100gr	150	9,88	1482,00
1.90	Milho para Canjica 500gr	Milho para Canjica 500gr	100	8,22	822,00
1.91	Orégano 10gr	Orégano 10gr	100	5,69	569,00
1.92	Ovos de Galinha Dz.	OVOS DE GALINHA, vermelhos, bandejas de 12 ovos. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e estar próprio para consumo.	400	11,24	4496,00
1.93	Palmito em Conserva 300gr	Palmito em Conserva 300gr	120	14,55	1746,00
1.94	Pepino em conserva vidro 300gr	Pepino em conserva vidro 300gr	180	9,98	1796,40
1.95	Pêssego em conserva 400gr	Pêssego em conserva 400gr	130	11,88	1544,40
1.96	Pó para Pudim 50gr	Pó para Pudim 50gr	120	3,88	465,60
1.97	Pó para Pudim Diet 25gr	Pó para Pudim Diet 25gr	100	4,25	425,00
1.98	Polpa congelada de fruta 100gr - Morango	Polpa congelada de fruta 100gr - Morango	100	7,49	749,00
1.99	Polpa congelada de fruta 100gr - Uva	Polpa congelada de fruta 100gr - Uva	100	7,49	749,00
1.100	Polpa congelada de fruta 100gr - Abacaxi	Polpa congelada de fruta 100gr - Abacaxi	100	7,49	749,00
1.101	Polvilho Azedo 500gr	POLVILHO AZEDO, tipo 1, produto derivado da mandioca, embalagem de 500 gr.	200	8,96	1792,00

1.102	Queijo ralado Parmesão Pct, com 50gr	Queijo ralado Parmesão Pct, com 50gr	50	11,50	575,00
1.103	Refrigerante 2lt	Refrigerante sabores diversos, embalagem garrafa plástica, tipo pet, contendo 2 litros, produto de 1ª qualidade, prazo de validade 3 meses, com marca registrada.	770	7,59	5844,30
1.104	Refrigerante Pet Pequeno 200ml	Refrigerante sabores diversos, embalagem garrafa plástica, tipo pet, contendo 200ml, produto de 1ª qualidade, prazo de validade 3 meses, com marca registrada.	8400	1,87	15708,00
1.105	Requeijão cremoso 200gr	Requeijão cremoso 200gr	170	8,16	1387,20
1.106	Ricota fresca 440gr	Ricota fresca 440gr	120	14,50	1740,00
1.107	Bombom (saco) 1kg	Bombom (saco) 1kg	270	51,57	13923,90
1.108	Sardinha 125gr	Sardinha 125gr	120	7,98	957,60
1.109	Suco de laranja integral natural 1 lt	SUCO DE LARANJA, integral, pasteurizado, sem adição de açúcar, sem conservantes, embalagem de 1 litro.	490	12,89	6316,10
1.110	Torrada integral 120gr	Torrada integral 120gr	250	9,89	2472,50
1.111	Castanha do Pará kg	Castanha do Pará kg	100	112,00	11200,00
1.112	Champignon 100gr	Champignon 100gr	50	11,88	594,00
1.113	Chocolate em barra para derreter 1kg	Chocolate em barra para derreter 1kg	100	39,90	3990,00
1.114	Massa para Pastel 500gr	Massa para Pastel 500gr	200	14,55	2910,00
1.115	Massa para Pastel 250gr	Massa para Pastel 250gr	100	9,96	996,00
1.116	Massa para Lasanha 500gr	Massa para Lasanha 500gr	100	16,68	1668,00
1.117	Vinagre de Álcool 750ml	Vinagre de Álcool 750ml	180	3,89	700,20
1.118	Margarina vegetal sem sal 500gr	Margarina vegetal sem sal 500gr	160	14,97	2395,20
1.119	Azeitona sem caroço 100gr	Azeitona sem caroço 100gr	100	11,98	1198,00
1.120	Açúcar de Confeiteiro 500gr.	Açúcar de Confeiteiro 500gr.	80	4,98	398,40
1.121	Balas Mastigáveis pct. com 02 kg, sabores diversos	Balas Mastigáveis pct. com 02 kg, sabores diversos	140	35,50	4970,00

1.122	Embalagem de papel para cahorro quente com 50 unidades	EEMBALAGEM DE PAPEL PARA CACHORRO QUENTE, Embalagem com 50 unidades, medindo 14,5x12,5cm , mínimo de 5cm de profundidade.	140	4,35	609,00
<b>Sub total lote 01 RS</b>					<b>501073,52</b>

<b>LOTE 02 FRUTAS</b>					
Sub itens	Descrição	Especificação	Quant. Geral estimada	R\$ unit. estimado	R\$ total estimado
2.1	Abacaxi pérola UNIDADE	Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca/amarelada e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso mínimo de 750g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom). UNIDADE	2196	7,00	15372,00
2.2	Banana Prata KG	Cor: amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. KG	6760	4,98	33664,80
2.3	Banana Caturra KG	Cor: amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 14 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	4742	5,49	26033,58

2.4	Kiwi KG	Cor: casca marrom coberta de uma espécie de “micro pelos”. Peso médio entre 85g a 100g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG	406	15,50	6293,00
2.5	Abacate KG	CCor: casca de cor verde intenso. Peso médio entre 350g a 450g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, podendo ser de cor verde ou amarela. Há também uma semente, de tamanho grande e cor marrom, na parte interior do fruto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	256	4,49	1149,44
2.6	Manga KG	Cor: pode apresentar tons de amarelo, laranja e vermelha. Peso médio entre 120g a 160g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, amarelo-laranja. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	1228	5,99	7355,72
2.7	Pera nacional KG	Cor: casca esverdeada com ou sem tons de amarelo e laranja. Peso médio entre 120g a 150g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e macia. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	407	8,90	3622,30
2.8	Melão amarelo	Cor: casca em tom amarelo intenso. Peso médio entre 500g a 650g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida,	815	6,99	5696,85

	KG	turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca ou amarelo claro. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG			
2.9	Maçã Nacional KG	Cor: casca vermelha com ou sem fundo amarelado, deixando-a bicolor. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	6768	5,77	39051,36
2.10	Maçã Argentina KG	Cor: vermelha, com ou sem pontos com coloração mais clara. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	1600	14,90	23840,00
2.11	Melancia KG	De tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Deverão estar inteiras e limpas. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG.	280	3,69	1033,20
2.12	Mamão formosa KG	Cor: laranja intenso com ou sem tons esverdeados. Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa doce e macia, sua cor varia do amarelo-pálido até laranja. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Mais da metade da casca deverá estar amarelado. Deverão estar	2810	8,90	25009,00

		inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murchas). Acondicionado em embalagens plásticas resistente, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. KG			
2.13	Ameixa KG	AMEIXA, de boa qualidade, tamanho médio, grau de maturação intermediário, de 1º qualidade, com casca sã e sem rupturas	150	11,98	1797,00
2.14	Bergamota KG	Bergamota comum ou montenegrina, fresca, compacta e firme, de ótima qualidade, isenta de sujidades, parasitas e fungos.	240	5,82	1396,80
2.15	Laranja suco KG	LARANJA pera ou bahia, fresca, compacta e firme, de ótima qualidade, isenta de sujidades e parasitas.	200	3,93	786,00
2.16	Laranja de Umbigo KG	LARANJA de umbigo, fresca, compacta e firme, de ótima qualidade, isenta de sujidades e parasitas.	150	5,99	898,50
2.17	Pêssego KG	PÊSSEGO, in natura, fruta com apresentação adequada, madura, mas não passado e/ou deteriorada e íntegra.	150	24,90	3735,00
2.18	Uva KG	UVA niágara, rosa, sem sujidades ou resíduos, com coloração específica da espécie.	200	16,99	3398,00
2.19	Morango KG	MORANGO, de primeira qualidade, carnudo, suculento, coloração vermelha-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Acondicionado em embalagens plásticas de 1 kg.	250	34,94	8735,00
<b>Sub total lote 02 R\$</b>					<b>208867,55</b>

<b>LOTE 03 LEGUMES E VERDURAS</b>					
Sub itens	Descrição	Especificação	Quant. Geral estimada	R\$ unit. estimado	R\$ total estimado
3.1	Batata inglesa rosa KG	Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característico. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, cor esverdeada, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	5331	5,99	31932,69
3.2	Cebola KG	Coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	240	4,99	1197,60

3.3	Pimentão verde KG	Comprimento médio entre 10 cm e 15 cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG	292	8,99	2625,08
3.4	Tomate KG	Peso médio entre 120g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. KG	3401	7,98	27139,98
3.5	Abobrinha KG	Abobrinha Verde, de 1ª qualidade, sem deformidades provocadas pelo transporte e manuseio, livres de sujidades, parasitas e larvas.	30	7,49	224,70
3.6	Moranga Cabotiá KG	Moranga Cabotiá, de 1ª qualidade, sem deformidades provocadas pelo transporte e manuseio, livres de sujidades, parasitas e larvas.	30	8,49	254,70
3.7	Alface Crespa, lisa ou americana UNIDADE	Folhas integras, livres de fungo, de boa qualidade, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, individuais.	250	3,62	905,00
3.8	Alho KG	Alho branco, de cabeça, pele crocante, sem brotos, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	25	31,82	795,50
3.9	Batata Doce KG	Batata doce, de 1ª qualidade, compacta, firme, de coloração uniforme branca ou rosada, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, isenta de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	165	5,83	961,95
3.10	Beterraba KG	Sem rama, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida.	150	4,83	724,50
3.11	Brócolis UNIDADE	De boa qualidade, cabeça redonda, coloração verde-escura e compacta, firme, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas e larvas. Peso médio por unidade 250gr.	150	7,83	1174,50
3.12	Cenoura KG	Sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e coloração uniformes.	185	6,93	1282,05
3.13	Couve Chinesa EMBALAGEM	De primeira qualidade, folhas verde escuro, in natura, tamanho uniforme, livre de sujidade, parasitas, larvas, resíduo de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em sacos transparentes.	200	8,89	1778,00
3.14	Couve Flor UNIDADE	De boa qualidade, cabeça redonda compacta, firme, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, fungos e larvas. Peso médio por unidade 300gr.	200	9,30	1860,00
3.15	Feijão de Vagem	FEIJÃO DE VAGEM, nova, de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos.	50	11,88	594,00

	KG				
3.16	Mandioca KG	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA	100	8,98	898,00
3.17	Pimentão vermelho KG	Comprimento médio entre 10 cm e 15 cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG	20	9,98	199,60
3.18	Pimentão amarelo KG	Comprimento médio entre 10 cm e 15 cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG	20	9,98	199,60
3.19	Repolho verde UNIDADE	REPOLHO VERDE, frescos e sãs, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Lavados e Higienizados, em caixa plástica, cada unidade pesando aproximadamente 1,5 kg ( 1 quilo e quinhentas gramas).	80	5,37	429,60
<b>Sub total lote 03 RS</b>					<b>75177,05</b>
<b>LOTE 04 LEITE E DERIVADOS</b>					
Sub itens	Descrição	Especificação	Quant. Geral estimada	R\$ unit. estimado	R\$ total estimado
4.1	Leite semidesnatado zero lactose	Leite de vaca semidesnatado "zero lactose", com adição de enzima lactase. Tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - UNIDADE	880	5,50	4840,00
4.2	Leite integral longa vida UHT	Leite de vaca, do tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e	15928	3,98	63393,44

		carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - UNIDADE			
4.3	Iogurte natural 170 GR	Iogurte natural, produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado e fermento lácteo, sem outros componentes, acondicionado em embalagem plástica contendo entre 165 ml a 170ml. Refrigerado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não bebida láctea). Marcas sugeridas: Batavo, Nestlé, Danone ou Vigor. Unidade 170g	550	2,98	1639,00
4.4	Bebida Láctea Fermentada Emb 1 litro	Bebida láctea fermentada, sabores morango, coco, pêssego e salada de frutas. Máximo de 30g de CHO na porção de 200 ml. Refrigerado. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade. Não deverá apresentar dessoramento, viscosidade muito baixa, formação de bolhas na coalhada, formação de grumos, sabores estranhos. Embalagem de 1 litro. UNIDADE	629	5,99	3767,71
4.5	Pão cachorro quente -KG	Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	1998	16,90	33766,20
4.6	Pão cacetinho KG	PÃO FRANCÊS, de 50g, de 1ª qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. No momento da entrega os pães deverão estar acondicionados sacos plásticos transparentes atóxicos, íntegros e corretamente fechados, contendo informações do fabricante, peso, data de fabricação, validade e lista de ingredientes, a data de fabricação deve ocorrer no máximo 01 (um) dia antes da entrega. Com peso de aproximadamente 50g cada unidade.	2050	15,57	31918,50
4.7	Pão fatiado zero lactose EMBALAGEM	Produto indicado para intolerantes à lactose ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal ou animal e fermento biológico. Não deve conter leite e nem derivados. Não contém lactose O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade	186	7,99	1486,14
4.8	Pão fatiado de leite -emb de 500g	Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos	2743	7,49	20545,07

		ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade			
4.9	Manteiga pura com sal embalagem 200g	Resfriada. (sem adição do corante de urucum) Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal). 10g (1 colher de sopa) 72 a 74 kcal, Cho 0, PTN 0, Gorduras totais 8,0 a 8,3 g, sódio 90 a 95mg.	1936	12,90	24974,40
4.10	Nata 300 GR	NATA, creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de de gordura, embalagem de 300g.	445	9,98	4441,10
4.11	Queijo fatiado KG	Queijo fatiado uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 1kg. Tipo mussarela. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado a vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. – KG.	1595	44,90	71615,50
<b>Sub total lote 04 R\$</b>					<b>262387,06</b>
<b>LOTE 05 CARNES E EMBUTIDOS</b>					
Sub itens	Descrição	Especificação	Quant. Geral estimada	R\$ unit. estimado	R\$ total estimado
5.1	Carne bovina moída KG	De 2ª categoria, baixo teor de gordura e de aponeuroses. Características gerais: deve seguir todas as recomendações contidas na Portaria nº 664/2022 que aprova o regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de carne moída. Ser manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne moída resfriada deverá ser mantida entre 0°C e 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -12°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido, cada pacote deverá ter de 500g a no máximo 01 kg. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas. Já a porcentagem máxima de gordura do produto deverá ser informada no rótulo principal. KG	4735	31,90	151046,50
5.2	Carne bovina – Patinho KG	Carne bovina, tipo patinho. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em	2880	46,98	135302,40

		embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto. KG			
5.3	Peito de frango c/ osso KG	Congelado. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 1 kg do produto. - KG	2802	10,90	30541,80
5.4	Sobrecoxa de frango KG	Congelada. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. - KG	3578	7,49	26799,22
5.5	Pernil suíno Sem osso e sem pele KG	Congelada. Carne suína tipo pernil, sem osso e sem pele, em peça, de primeira qualidade, devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalada sacos plásticos transparentes, impermeabilizada internamente e lacradas não violadas, resistentes, em embalagem primária em sacos atóxicos, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, tipo do corte, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. KG	1292	16,90	21834,80
5.6	Linguicinha Mista KG	Carne de frango, carne suína, água (20%), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, minerais: ortofosfato férrico (ferro), óxido de zinco (zinco), vitamina A, óleo de soja estabilizante: tripolifosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes: aromas naturais de fumaça, noz-moscada, cardamomo, alho, canela, cravo, pimenta e coentro, realçador de sabor: glutamato monossódico,	1814	18,90	34284,60

		antioxidante: eritorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio e corante: carmim de cochonilha. Contém glúten. PTN 06 A 07g, Gorduras totais de 08 a 10g, Gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. KG			
5.7	Presunto sem capa de gordura embalagem de 01 kg	Presunto cozido sem capa de gordura, Pernil suíno, água (21,42%), sal, proteína de soja (1,99%), açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 31 6), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica. 40g (03 fatias) 40 kcal , cho 0,9 g a 1,0 g, ptn 6,3g a 7,0 g , gorduras totais 0,9g a 1,2g, gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. KG	1380	26,90	37122,00
5.8	Carne Bovina Moida de 1ª – resfriada KG	CARNE MOÍDA RESFRIADA DE 1ª, com rótulo de identificação do produto e prazo de validade, embalagem primária de polietileno. Com certificado de inspeção sanitária. Resfriada, não pegajosa, não esverdeada.	180	53,47	9624,60
5.9	Carne Bovina de 1ª Tipo Bife – resfriada KG	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, TIPO BIFE, com aspecto próprio, não amolecida, não pegajosa, cor própria, embalagem primária de polietileno, certificado de inspeção sanitária.	250	59,80	14950,00
5.10	Carne Suína resfriada – costela KG	CARNE SUÍNA, COSTELA, magra, resfriada, embalagem em saco plástico transparente, embalado individualmente, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem com registro em órgão competente. Produto com registro no SIM, DIPOA ou SIF	150	24,45	3667,50
5.11	Carne Suína resfriada – lombo KG	CARNE SUÍNA, LOMBO, magra, resfriada, embalagem em saco plástico transparente, embalado individualmente, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem com registro em órgão competente. Produto com registro no SIM, DIPOA ou SIF	100	19,98	1998,00
5.12	Carne de Frango - Peito sem osso e sem pele KG	CARNE DE FRANGO, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, resfriada, embalagem em saco plástico transparente, embalado individualmente, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem com registro em órgão competente. Produto com registro no SIM, DIPOA ou SIF	200	19,09	3818,00
5.13	Filé de Peixe sem espinhos – Tilápia KG	Filé de Peixe sem espinhos - Tilápia	80	50,20	4016,00
5.14	Salsicha KG	SALSICHA, sem corante, produto de 1ª qualidade	320	17,22	5510,40
<b>Sub total lote 05 R\$</b>					<b>480515,82</b>

#### OBSERVAÇÕES:

**Entrega: semanal, quinzenal e/ou mensal, quando houver a necessidade do Município.**

**Gêneros Percíveis – Lote 02 ao 05**

O fornecedor deverá fazer as entregas **uma vez na semana**, assim garantindo a qualidade dos produtos fornecidos na merenda escolar.

**- Gêneros Não Percíveis – Lote 1**

O fornecedor deverá fazer a entrega **semanal, quinzenal ou mensal**, conforme a necessidade do município.

**- Exigências Técnicas:**

**- Amostragem de Produtos:**

Os pães de sanduíche, pão cachorro quente, cacau em pó 100%, manteiga, Suco de Uva Integral 1,5 litros, iogurte natural, bebida láctea, uva passa e ameixa seca sem caroço, que forem licitados, o fornecedor deverá enviar amostra com ficha técnica em 48 horas depois da realização do pregão presencial, para análise da Nutricionista da Secretária

de Educação, Cultura, Turismo e Desporto.

**Endereço:**

**Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto**

**Rua Firmino de Paula nº 1023; CEP: 98200-00; Bairro: Centro**

Junto com a proposta o licitante deverá apresentar a descrição, marca e quantidades que se propõem a registrar, obedecendo às especificações constantes no edital.

**- Produtos de Origem Animal e seus Derivados:**

- Os Produtos de Origem Animal e seus derivados devem possuir registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal (CISPOA), expedida pela Secretaria Estadual e Abastecimento ou SIF (Sistema de Inspeção Federal);
- Bebidas (suco, refrigerante, etc.) devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal);
- Para os demais gêneros, deverão ser observadas as normativas e legislação da ANVISA sobre embalagens e rotulagens, sendo que a data validade dos produtos deve ser superior a 12 meses a partir da entrega.

**- Bebidas (Suco, água, etc.):**

Devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal)

**- Demais Gêneros:**

Verificar legislação pertinente na ANVISA sobre embalagens e rotulagens e a data de validade dos produtos devem ser superiores a 12 meses.

**- Entrega:**

O prazo para entrega será de até 03 dias úteis a contar do recebimento do cronograma ou solicitação expressa, após assinatura do contrato, todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme solicitação (cronograma), fornecido pela nutricionista responsável da SECTD ou outro responsável designado pelo pedido, diretamente, nos locais solicitados (Escolas de Ensino Fundamental, localizadas na cidade, bem como nas Escolas de Ensino Infantil, APAE, Centro Social e Secretaria de Educação para as escolas do interior) e demais setores.

**As entregas nas escolas dos gêneros perecíveis:**

- Semanais: **obrigatoriamente** nas segundas e/ou terças-feiras, das 07h30 às 11h15 e 13h30 às 16:30h;

**As entregas nas escolas dos gêneros não perecíveis:**

- Quinzenal ou mensal: nas segundas ou quartas-feiras, ou conforme determinada pela nutricionista responsável, das 07h30 às 11h15 e das 13h30 às 16h30.

O açúcar e café destinados aos setores da Administração deverão ser entregues no Setor de Almoxarifado, conforme solicitação; Na hipótese de o dia da entrega coincidir com feriados, a mesma deverá ser realizada no dia subsequente;

**Verificada a não conformidade** (produtos que apresentem irregularidades, especificações incorretas ou fora dos padrões determinados no edital) ou a falta de algum produto, conforme o cronograma de entrega, **o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia**, ou seja, reposição dos itens faltantes ou que não estão de acordo com o solicitado. O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório (atraso na correção dos mesmos) implicará na suspensão dos pagamentos, além das penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

**Em permanecendo as irregularidades a Administração irá corrigi-las através da declaração solicitada no item 6.1.4 -“b” do edital.**

**Critérios de recebimento do objeto:**

Os produtos serão recebidos provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no edital e solicitado. A verificação da conformidade com as especificações, e sua consequente aceitação poderá ocorrer até 24 (vinte e quatro) horas do recebimento provisório.

**Como se trata de Sistema de Registro de Preços, o Município não tem obrigação de compra, como previsto na legislação. As quantidades informadas são estimadas, sendo que o Município realizará a compra dos itens conforme a necessidade, durante a vigência do registro.**

**O critério de julgamento será do tipo menor preço, cotação por lote, porém a proposta deverá ser apresentada com preços unitários de todos os itens dos lotes para os quais o licitante tem a intenção de fornecer.**

O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 20 (vinte) dias.

Ibirubá – RS, 05 de outubro de 2023.

Vania Teresinha Rodrigues Löser  
Pregoeira

**EDITAL DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS  
ANEXO II  
MODELO DE DECLARAÇÃO**

Ilmo(a). Sr(a).  
Pregoeiro(a)  
Prefeitura de  
Ibirubá/Ibirubá-  
RS

**DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO  
INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023.

Prezados Senhores,

\_\_\_\_\_ (nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada em  
\_\_\_\_\_ (endereço completo) \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal Sr(a)  
\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº  
\_\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei no 8.666/93, acrescido pela  
Lei no 9.854/99, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não  
emprega menor de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de  
aprendiz ( ). (Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

.....(.....), ..... de ..... de .....

.....

.....

(nome, cargo, carimbo e assinatura do representante legal da  
proponente, em papel timbrado da empresa, devidamente  
identificado)

**EDITAL DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS  
ANEXO III  
MODELO DE  
DECLARAÇÃO**

Ilmo(a). Sr(a).  
Pregoeiro(a)  
Prefeitura de  
Ibirubá/Ibirubá-  
RS

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS  
SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DE HABILITAÇÃO**

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023.

Prezados Senhores,

\_\_\_\_\_ (nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada em  
\_\_\_\_\_ (endereço completo) \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal Sr(a)  
\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_,  
DECLARA, sob as penas da Lei, nos termos do § 2º, do art. 32, da Lei nº 8.666/93 que  
até estadata, não ocorreu nenhum fato superveniente que seja impeditivo de sua habilitação na licitação em  
epígrafe.

.....(.....), ..... de ..... de .....

.....  
.....  
(nome, cargo, carimbo e assinatura do representante legal da  
proponente, em papel timbrado da empresa, devidamente  
identificado)

**EDITAL DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS  
ANEXO IV  
MODELO DE DECLARAÇÃO**

Ilmo(a). Sr(a).  
Pregoeiro(a)  
Prefeitura de  
Ibirubá/Ibirubá-  
RS

**DECLARAÇÃO EXPRESSA DE TOTAL CONCORDÂNCIA  
COMOS TERMOS DESTA EDITAL E SEUS ANEXOS**

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023.

Prezados Senhores,

\_\_\_\_\_ (nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada em  
\_\_\_\_\_ (endereço completo) \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal Sr(a)  
\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº  
\_\_\_\_\_, DECLARA, para os devidos fins, que concordamos com todos os termos descritos no edital  
e seus anexos e que temos pleno e total conhecimento da realização dos trabalhos do certame.

.....(.....), ..... de ..... de .....

.....

.....  
(nome, cargo, carimbo e assinatura do representante legal da  
proponente, em papel timbrado da empresa, devidamente  
identificado)

**EDITAL DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS  
ANEXO V  
MODELO DE DECLARAÇÃO**

Ilmo(a). Sr(a).  
Pregoeiro(a)  
Prefeitura de  
Ibirubá/Ibirubá-  
RS

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO**

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023.

Prezados Senhores,

\_\_\_\_\_ (nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada em  
\_\_\_\_\_ (endereço completo) \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal Sr(a)  
\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº  
\_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da Lei, nos termos do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06, que  
se enquadra na situação de \_\_\_\_\_ (microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme o caso) \_\_\_\_\_ e que não  
se enquadra em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art. 3º da referida lei.

.....(.....), ..... de ..... de .....

.....  
.....  
(nome, cargo, carimbo e assinatura do representante legal da  
proponente, em papel timbrado da empresa, devidamente  
identificado)

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX-2023**  
**VALIDADE 12 MESES**

Pelo presente, a Empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, estabelecida à Rua \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_, concorda plenamente com os Termos constantes da Ata de Registro de Preços e edital, referente ao PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023 - SRP.

Vigência: 12 meses, a contar da data de assinatura.

Atividades: 2054, 2074, 2076, 2077, 2110, 2015.

Rubrica 339030.00000000

Fiscalização: Ariélen Ferigollo e Angélica Nicoletti – Nutricionista.

- Carolina Elicker, Agente de Fiscalização – Secretaria da Fazenda;
- Angela Birkhan – Auxiliar Administrativa e Francieli da Costa Mari - Nutricionista – Secretaria de Saúde;
- Vanessa Cristina Schussler – Auxiliar Administrativa – Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto;
- Edson Antoniazzi – Assistente Administrativo – Secretaria de Indústria, Comércio e Empreendimentos;
- Daiana Karine Camargo – Auxiliar Administrativa – Secretaria do Trabalho, Assistência Social e Habitação;
- Clarete Soldin Schumann – Auxiliar Administrativa – Secretaria de Administração e Planejamento.
- Adriana Huther - Auxiliar Administrativa – Secretaria da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.
- Clair José Benini – Secretaria de Obras.

Lote	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. ESTIMADA	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL

**OBSERVAÇÕES: Entrega: semanal, quinzenal e/ou mensal, quando houver a necessidade do Município.**

**Gêneros Percíveis – Lote 02 ao 05**

O fornecedor deverá fazer as entregas **uma vez na semana**, assim garantindo a qualidade dos produtos fornecidos na merenda escolar.

**- Gêneros Não Percíveis – Lote 1**

O fornecedor deverá fazer a entrega **semanal, quinzenal ou mensal**, conforme a necessidade do município.

**- Produtos de Origem Animal e seus Derivados:**

- Os Produtos de Origem Animal e seus derivados devem possuir registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal (CISPOA), expedida pela Secretaria Estadual e Abastecimento ou SIF (Sistema de Inspeção Federal);
- Bebidas (suco, refrigerante, etc.) devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal);
- Para os demais gêneros, deverão ser observadas as normativas e legislação da ANVISA sobre embalagens e rotulagens, sendo que a data validade dos produtos deve ser superior a 12 meses a partir da entrega.

**- Bebidas (Suco, água, etc.):**

Devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal)

**- Demais Gêneros:**

Verificar legislação pertinente na ANVISA sobre embalagens e rotulagens e a data de validade dos produtos devem ser superiores a 12 meses.

**- Entrega:**

O prazo para entrega será de até 03 dias úteis a contar do recebimento do cronograma ou solicitação expressa, após assinatura do contrato, todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme solicitação (cronograma), fornecido pela nutricionista responsável da SECTD ou outro responsável designado pelo pedido, diretamente, nos locais solicitados (Escolas de Ensino Fundamental, localizadas na cidade, bem como nas Escolas de Ensino Infantil, APAE, Centro Social e Secretaria de Educação para as escolas do interior) e demais setores.

**As entregas nas escolas dos gêneros perecíveis:**

- Semanais: **obrigatoriamente** nas segundas e/ou terças-feiras, das 07h30 às 11h15 e 13h30 às 16:30h;

**As entregas nas escolas dos gêneros não perecíveis:**

- Quinzenal ou mensal: nas segundas ou quartas-feiras, ou conforme determinada pela nutricionista responsável, das 07h30 às 11h15 e das 13h30 às 16h30.

O açúcar e café destinados aos setores da Administração deverão ser entregues no Setor de Almoxarifado, conforme solicitação; Na hipótese de o dia da entrega coincidir com feriados, a mesma deverá ser realizada no dia subsequente;

**Verificada a não conformidade** (produtos que apresentem irregularidades, especificações incorretas ou fora dos padrões determinados no edital) ou a falta de algum produto, conforme o cronograma de entrega, **o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia**, ou seja, reposição dos itens faltantes ou que não estão de acordo com o solicitado.

O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório (atraso na correção dos mesmos) implicará na suspensão dos pagamentos, além das penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

**Em permanecendo as irregularidades a Administração irá corrigi-las através da declaração solicitada no item 6.1.4 -“b” do edital.**

**Critérios de recebimento do objeto:**

Os produtos serão recebidos provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no edital e solicitado. A verificação da conformidade com as especificações, e sua consequente aceitação poderá ocorrer até 24 (vinte e quatro) horas do recebimento provisório.

**Como se trata de Sistema de Registro de Preços, o Município não tem obrigação de compra, como previsto na legislação. As quantidades informadas são estimadas, sendo que o Município realizará a compra dos itens conforme a necessidade, durante a vigência do registro.**

**O critério de julgamento será do tipo menor preço, cotação por lote, porém a proposta deverá ser apresentada com preços unitários de todos os itens dos lotes para os quais o licitante tem a intenção de fornecer.**

O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 20 (vinte) dias.

regularidade fiscal.

Ibirubá – RS, xx de xxxxx de 2023.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Contratado

Abel Grave

**Prefeito**

Contratante

TESTEMUNHAS:1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_

## **TERMO DE ENCERRAMENTO**

Este volume do edital na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO PMI 40-2023, possui 45 (quarenta e cinco) folhas, incluindo esta, numericamente ordenadas.

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Ibirubá, Estado do Rio Grande do Sul, em 05 de outubro de 2023.

Vania Teresinha Rodrigues Löser  
Pregoeira