EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO RP 03/2025

Tipo de julgamento: menor preço por item

Modo de disputa: aberto

Orçamento sigiloso

Edital de pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, Aquisição eventual de gêneros alimentícios para serem utilizados na Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto (na alimentação escolar), na Secretaria de Assistência Social (na Casa de Passagem e no CRAS) e Secretaria de Saúde, conforme especificações do Termo de Referência em anexo.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SOBRADINHO/RS, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, conforme objeto descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: Portal: Bolsa de Nacional de Compras – www.bnc.org.br, **no dia 19/03/2025 às 08:00min**, podendo as propostas serem enviados até às 07hs50min, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

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

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa para a Aquisição eventual de gêneros alimentícios para serem utilizados na Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto (na alimentação escolar), na Secretaria de Assistência Social (na Casa de Passagem e no CRAS) e Secretaria de Saúde, conforme especificações do Termo de Referência em anexo.

1.2 O Registro de preços será formalizado por intermédio de ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, conforme anexo e nas condições previstas no Edital e no Termo de Referência.

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

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

2.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no sítio eletrônico www.bnc.org.br .

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

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

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

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

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

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

3. ENVIO DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando os itens 4 e 5 deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

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

3.2.1. O cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital, respondendo o declarante pela veracidade das suas informações, na forma da lei;

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

3.2.3. O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, **se for o caso**, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, como condição para aplicação do disposto no item 01, deste edital.

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

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

3.3. Outros eventuais documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 2(duas) horas.

4. PROPOSTA

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

4.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo I – Termo de Referência, com a indicação completa dos serviços ofertado, marca, bem como com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de execução/operacionais e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

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

4.4. a apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante VENCEDORA deverá enviar os seguintes documentos, em até **02 (dois) dias,** após a solicitação do pregoeiro, os seguintes documentos:

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

I - **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

II. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

III - **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

IV. **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n. º 77, de 18 de março de 2020.

V. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

VI. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respecti-

vamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

VII. **Sociedade cooperativa**: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

VIII. **Agricultor familiar**: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

IX. **Produtor Rural**: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

Observação:

5.1.1 No caso de ME e EPP que queira usufruir dos benefícios da Lei Complementar federal n. 123/2006: certidão simplificada original da Junta Comercial da sede da licitante ou documento equivalente, além de declaração escrita, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte estando apta a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006;

5.1.2 Havendo dúvidas sobre o enquadramento de licitante na condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, considerando os parâmetros estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006, o pregoeiro poderá solicitar da licitante a apresentação dos documentos contábeis aptos a demonstrar a correção e a veracidade de declaração de seu enquadramento;

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

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

c) prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

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

e) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

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

5.2.1 As microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) ou equiparadas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

5.2.2 Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a ME/EPP/Equiparada será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerido pela licitante, mediante apresentação de justificativa.

5.2.3 A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem 8.2.3.1.1 implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n. º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

5.2.4 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior à 90 dias da sua emissão.

5.3.1. Caso algum dos documentos obrigatórios, exigidos para cadastro, esteja com o prazo de validade expirado, o licitante deverá regularizá-lo no órgão emitente do cadastro ou anexá-lo, como complemento ao certificado apresentado, sob pena de inabilitação.

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

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

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

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

5.3.4. A habilitação poderá ser realizada por processo eletrônico de comunicação a distância, nos termos dispostos em regulamento (necessário que o órgão público regulamente essa possibilidade).

6- VEDAÇÕES

6.1 Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ATA de Registro de Preços e/ou Contrato, direta ou indiretamente:

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

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

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

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

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

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

6.3. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

7.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 2.3.2 deste Edital.

7.3. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

7.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na internet.

8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

a) contiverem vícios insanáveis;

b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação após a fase de lances;

d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

8.3. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

8.4. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

8.5. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que todos os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.6. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

8.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

8.7.1. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

8.7.2. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.7.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

8.7.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R$ 0,10(dez) centavos, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

8.7.5. Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado.

8.7.6. Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

8.8. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

8.9. O valor da proposta será reajustado pelo(s) índice(s) IPCA com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

9. MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 7.

9.2. A etapa competitiva de envio de lances na sessão pública durará 10(dez) minutos e , após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02(dois) minutos do período de duração da sessão pública.

9.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.4. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

9.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5%30.

9.6. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo **superior a 30 (trinta) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente**

decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no mesmo endereço eletrônico que ocorreu a sessão.

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate,nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, 30 Art. 56, § 4º.

10.1.2. Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

10.1.3. Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea "a" deste item.

10.1.4. O disposto no item 10.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da LC nº 123/2006.

10.2. Se não houver licitante que atenda ao item 10.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem31:

a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual serão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;

c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho;

d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.3 Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

a) empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;

b) empresas brasileiras;

c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

e) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

11.2. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

11.3. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

11.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos de habilitação, de que tratam os itens 5.1., 5.2. e 5.3. , enviados nos termos do item 3.1, todos deste edital, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

12.2. As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

12.3. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

12.4. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

12.5. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

12.6. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

13. DOS RECURSOS

13.1. Caberá recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;

b) julgamento das propostas;

c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

d) anulação ou revogação da licitação.

13.2. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação ou de divulgação da interposição do recurso.

13.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas "b" e "c" do item 13.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

b) a apreciação dar-se-á em fase única.

13.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.5. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

13.6. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

15.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preço e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 05(cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

15.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

15.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no item 4.1 deste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do 15.6. deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

16. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU CONTRATO

16.1. O termo inicial de vigência será o de sua assinatura e o final ocorrerá em 12(doze) meses, podendo ser prorrogado até a vigência máxima de 24 (vinte e quatro) meses.

16.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, respeitados os limites dispostos no art. 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

17. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA:

17.1. As hipóteses de cancelamento da ata estão dispostas no regulamento.

17.2. No caso de cancelamento da ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da ata.

17.3. Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento, sem prejuízo de aplicação das sanções dispostas no item 13 deste edital.

18. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

18.1. Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.

18.2. Os preços registrados poderão ser reequilibrados, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indefe**rimento do pedido.**

18.3. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 30(trinta) dias.

18.4. No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.

18.5. No caso de o preço revisado ficar maior que o do segundo colocado, será negada a revisão e reclassificada a ata de registro de preços.

19. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:

19.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

a) dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

b) dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.

19.2. será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

19.3. O registro a que se refere o item 19.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

19.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea "a" do item 19.1 antecederão aqueles de que trata a alínea "b" do referido item.

20. DA CARONA:

20.1. Se outros órgãos ou entidades não participarem do procedimento, eles poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

a) - apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

b) - demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei Federal n.º 14.133/2021;

c) - prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

20.2. As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o item acima, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

20.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o item 20.1. não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

21. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

21.1. O prazo de entrega dos produtos será conforme descrito no Termo de Referência, anexo 01.

21.2. Os locais de entrega estão definidos no Termo de Referência anexo (1).

21.3. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 5(cinco) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

21.4. O material a ser entregue deverá ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

21.5. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto ao seu objeto.

22. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

22.1. O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, correndo a despesa na dotação orçamentária vigente á época da solicitação.

22.2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

22.3. O pagamento será efetuado no prazo de máximo de **10 [dez] dias úteis** da entrega total do(s) produto(s) a que se referir o pedido.

22.4. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

23. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, mediante concessão do direito ao contraditório e à ampla defesa, pelas seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato;

b) dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total da ata de registro de preços e/ou do contrato;

d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

f) não celebrar da ata de registro de preços e/ou do contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;

i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;

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

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

m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

23.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 23.1 deste edital as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;

c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

23.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 23.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

23.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contra-

to com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 23.2 do presente Edital.

23.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

23.6. A aplicação das sanções previstas no item 23.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

23.7. Na aplicação da sanção prevista no item 23.2, alínea "b", do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

23.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas "c" e "d" do item 23.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

23.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

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

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

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

a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;

b) pagamento da multa;

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

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

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

23.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas "h" e "m" do item 23.2 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

24. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

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

24.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico da Administração www.bnc.org.br.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

25.3. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

25.4. Não havendo expediente 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 horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

25.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

25.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

25.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-seá o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

25.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

25.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

25.11. Fica eleito o Foro da Comarca de Sobradinho/RS para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da ata de registro de preços e/ou contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Sobradinho/RS, 26 de fevereiro de 2025.

LUIZ AFFONSO TREVISAN
PREFEITO MUNICIPAL

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 005/2025

Município de Sobradinho

Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto, Secretaria de Assistência Social e Secretaria de Saúde

Necessidade da Administração: Aquisição eventual de gêneros alimentícios para serem utilizados na Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto (na alimentação escolar), na Secretaria de Assistência Social (na Casa de Passagem e no CRAS) e Secretaria de Saúde,

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente termo tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados na alimentação escolar durante o ano de 2025, nas escolas atendidas pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo e Desporto; para atender a demanda da Secretaria de Saúde durante o ano de 2025, os quais serão utilizados em atividades tais como: reuniões, eventos, festividades, conferências e campanhas de saúde e para atender demanda da Secretaria de Assistência Social, as quais serão utilizados na Casa de Passagem São Nicolau e no CRAS Nascer do Sol, nos projetos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Conforme Estudo Técnico Preliminar (ETC) a aquisição dos itens descritos se faz necessária para atender a demanda das EMEIS e EMEBS durante o ano de 2025, os quais

serão utilizados na merenda escolar; para atender a demanda da secretaria de saúde durante o ano de 2025, os quais serão utilizados em atividades tais como: reuniões, eventos, festividades, conferências e campanhas de saúde; para atender a demanda da secretaria de assistência social, com o fornecimento de alimentos para o CRAS e Casa de Passagem.

Os itens listados serão adquiridos quando se fizer necessário, através de ordem de compra e devem ser entregues conforme os cronogramas encaminhados em local indicado, com data e hora específica. No caso da merenda escolar, o horário das entregas deverá ser das 07:30 as 10:30 e das 13:00 as 16:00. Caso haja alguma alteração na data das entregas, ou alguma entrega que não será realizada, deverá ser comunicado à nutricionista com, no mínimo, dois dias de antecedência, para não comprometer o cardápio da semana.

Os alimentos deverão ser entregues em perfeito estado de conservação, com embalagens íntegras, limpas e de primeiro uso e devem respeitar as especificações descritas no edital. Todos os itens entregues estarão sujeitos a aprovação no ato da entrega, podendo ser rejeitados caso haja alguma desconformidade. Sendo assim, o entregador deverá aguardar até que a conferência dos itens seja realizada.

Ocorrendo desconformidade nas entregas da merenda escolar, o fornecedor deverá realizar a substituição dos itens em 24 horas para não comprometer o cardápio da semana. Caso as entregas em desconformidade se repitam, será encaminhado ao fornecedor uma notificação por escrito. Havendo duas notificações da mesma natureza será expedido um ofício ao setor de licitação, que tomará as providências necessárias, podendo haver desclassificação do fornecedor.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A compra dos itens previstos neste termo será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

As entregas dos itens descritos acima serão realizadas em local e horários determinados com antecedência, após ordem de compra. A merenda escolar deverá ser entregue nas Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEBS) e EMEIS que se encontram localizados em área urbana e rural do Município, e deverá obedecer aos cronogramas estabelecidos e encaminhados com antecedência, sendo que os itens perecíveis as entregas são semanais e os não perecíveis mensais.

A entrega deverá ser efetivada conforme cronograma encaminhado mensalmente (dia, hora, quantidade e local), valendo para os gêneros perecíveis e não perecíveis, lembrando que:

DIA E HORA: exatos conforme cronograma, tendo em vista o horário das merendas;

QUANTIDADE: deverá ser entregue a quantidade exata solicitada no cronograma;

LOCAL: deverá ser entregue nas EMEBS e EMEIS, nos endereços indicados pela Secretaria de Educação, sem qualquer despesa de fretes;

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.
Endereço: Centro Administrativo, Rua General Osório, n° 200, Bairro Centro, Sobradinho-RS- Telefone: (51) 9 99172417

CASA REGIONAL DA CRIANÇA SÃO NICOLAU
Endereço: Rua Júlio de Castilhos, Bairro Centro, Sobradinho- RS

CRAS NASCER DO SOL
Endereço: Rua Honório Luiz Guerreiro, n° 630, Bairro Vera Cruz, Sobradinho-RS

SECRETARIA DE SAÚDE
Endereço: Rua João Alfredo, N° 77, Bairro Centro, Sobradinho- RS.
Telefone: (51) 99746-7031

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO
Endereço: Centro Administrativo, Rua General Osório, n° 200, Bairro Centro, Sobradinho-RS- Telefone: (51) 9 99172417 Ramais 229 – 230 – 241

EMEB ESPIRIO SANTO
Rua Honório Luiz Guerreiro, Bairro Vera Cruz
Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 08:00 às 12:00 manha e 13:00 às 17:00 tarde

EMEF SEOMAR MAINARDI
Rua Padre Landel de Moura, 20 Bairro Rio Branco
Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 08:00 às 12:00 manha e 13:00 às 17:00 tarde

EMEB BORGES DE MEDEIROS
Rua Carlos Heitor de Azevedo, 149 Bairro Maieron
Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 08:00 às 12:00 manha e 13:00 às 17:00 tarde

EMEB DR. ADOLPHO SEBASTIANY
Rua Fernando Ferrari s/n Bairro Vera Cruz
Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 08:00 às 12:00 manha e 13:00 às 17:00 tarde

EMEB GERALCINO DORNELLES
Linha Quinca
Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 08:00 às 12:00 manha e 13:00 às 17:00 tarde

EMEB FLOR FABRICIO CERETTA
Arroio Bonito
Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 08:00 às 12:00 manha e 13:00 às 17:00 tarde

EMEB SÃO VALENTIM
Campestre
Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 08:00 às 12:00 manha e 13:00 às 17:00 tarde

POLO REGIONAL DE ENSINO SUPERIOR À DISTÂNCIA
Rua Honório Luiz Guerreiro, nº 270
Bairro Vera Cruz, Fone: 51-3742 1661
Sobradinho/RS
Cep: 96900-000

E.M.E.I. DUDU
Rua Medianeira nº 511
Bairro Medianeira-Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 07: 30 às 17:30

E.M.E.I. ABELHINHA FELIZ
Rua Oscar José Pereira s/n
Bairro Vera Cruz-Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 07: 30 às 17:30

E.M.E.I. TITICO
Rua Carlos de Azevedo nº 179
Bairro Maieron-Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 07: 30 às 17:30

EMEI NOSSA SENHORA APARECIDA
Rua modesto Mariani, 1540

Bairro Rio Branco – Sobardinho /RS
Horário de atendimento: 07: 30 às 17:30

EMEI MARIA VITORIA POHLMANN
Rua Edwino Weber
Bairro Baixada – Sobradinho/RS
Horário de atendimento: 07: 30 às 17:30

EMEI SANTA RITA DE CASSIA
Rua Guilherme Wietzke s/n
Bairro Copetti – Sobradinho /RS
Horário de atendimento: 07: 30 às 17:30

As embalagens devem ser íntegras. A composição do produto e a data de validade dos alimentos não perecíveis deverão ser de, no mínimo, 06 (seis) meses contados a partir da data de entrega;

No caso de empresas localizadas a mais de 20 km de distância da sede do município, os produtos deverão ser transportados em câmera fria (fechado, com sistema gerador de frio + fechado a temperatura ambiente); e para empresas localizadas na sede do município, os produtos deverão vir acondicionados em caixas isotérmicas, devidamente refrigerados ou congelados.

Em caso de discrepância de qualidade e quantidade nos produtos licitados, ou em caso de vícios, defeitos ou incorreções, o contratado terá 24 horas para proceder as correções ou substituições que se fizerem necessárias.

Todos os fornecedores vencedores deverão entregar os produtos de boa qualidade e não poderão ultrapassar 60 (sessenta) dias da data de fabricação, caso contrário, serão devolvidos e a empresa fica sujeita as penalidades cabíveis.

Todos os produtos deverão estar em conformidade com a Legislação em vigor, inclusive relativo a rotulagem nutricional e a qualidade físico-química e sanitária.

Na entrega dos produtos, o fornecedor vencedor deverá apresentar a ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. A Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

a) elaboração de minuta do edital;

b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;

c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);

d) elaboração de minuta do contrato;

e) encaminhamento do processo para análise jurídica;

f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;

g) publicação e divulgação do edital e anexos;

h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;

i) realização do certame, com suas respectivas etapas;

j) realização de empenho; e

l) assinatura e publicação do contrato.

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

Os itens solicitados serão pagos após entregas realizadas, em parcela única conforme empenho encaminhado.

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

Conforme disposto no item 3, o futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, pelo sistema de registro de preços, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

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

Justifica-se o uso do orçamento sigiloso uma vez que a depender do mercado, a publicação do orçamento estimado da contração ocasiona o chamado efeito âncora, elevando os preços das propostas ao mais próximo possível do valor de referência da Administração. Nessas situações, a consagração de princípios próprios da Administração Pública (interesse público e eficiência, sobretudo) recomendam que o preço orçado pela Administração seja mantido sob sigilo até o fim da disputa pelo contrato.

Por fim, de um modo geral, é possível dizer que há julgados no TCU sobre a divulgação do orçamento estimado da contratação no pregão que apontam para o seguinte entendimento: a) a Administração não está obrigada a divulgar no edital ou em seus anexos o orçamento de referência da contratação; b) em regra, os editais de pregão que não divulgarem o orçamento da Administração devem indicar o modo pelo qual os interessa-

dos terão acesso a esse documento a qualquer tempo; c) nos casos em que a divulgação do orçamento de referência da contratação puder ocasionar prejuízo na busca pela proposta mais vantajosa, a Administração deverá disponibilizar tal documento apenas ao fim da etapa de lances do pregão.

Desta forma e por todo justificado anteriormente, esta Pregoeira informa aos Licitantes que o orçamento estimado é público, mas ele se mantém acessível apenas para os serviços administrativos (internamente) e para os órgãos de controle Interno e Externo. Nessa linha, o orçamento estimado da contratação no pregão não consta do edital, tornando público apenas divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas no Termo de Referência.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da dotação orçamentária de recursos da SMECTD tais como: Salário Educação, recursos livres e recursos repassados pelo FNDE (PNAE, PNAC, PNAP, EJA e AEE); de recursos da Secretaria de Saúde e recursos da Assistência Social.

Sobradinho, 06 de fevereiro de 2025

Andressa Wilke Lovatto

Nutricionista

RT Alimentação escolar

Nilo Ivan Wietzke

Secretário Municipal de Educação, Cultura, Turismo e Desporto, em exercício

ANEXO I

Item	Un.	Quant.	Especificações
01	Kg	3.500	**ABACATE -** Fruta Tipo: Abacate Manteiga, Apresentação: Natural. Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. **Não serão tolerados defeitos graves** (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
02	Un.	5.800	**ABACAXI** - Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana da entrega), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. **Não serão tolerados defeitos graves** (podridão, danos profundos, passados). Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
03	Emb.	800	**AÇAFRÃO/CÚRCUMA -** Condimento Tipo: Açafrão, Apresentação: Pó **Embal. 30g**. pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
04	Un	3.800	**AÇÚCAR** – Açúcar Tipo: Cristal, Coloração: Branca. Açúcar, tipo cristal, branco, de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Embalagem em pacote de polietileno atóxico, resistente, p**acotes de 5kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega.
05	Pcote	200	**AÇÚCAR DEMERARA –** Açúcar tipo demerara. Não deve apresentar sujidades, umidade, bolos. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. **Pacotes de 1kg.**
06	Un	1.500	**AGUA MINERAL SEM GÁS - 500ML**
07	Un	1.500	**AGUA MINERAL COM GÁS - 500ML**
08	Un	300	**ÁGUA MINERAL SEM GÁS** – bombona de 20 litros
09	Un	500	**ALFACE LISA OU CRESPA** - Hortaliça fresca com folhas íntegras de primeira qualidade, limpa, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Podendo ser hidropônica ou orgânica, entregar em sacos transparentes ou caixas plásticas de cor branca e devidamente higienizadas. De colheita recente. Peso médio de 400g

10	Kg	1.000	**ALHO IN NATURA** – Condimento Tipo: Alho, Apresentação: Natural , Adicional: Cabeça. Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem em kg conforme pedido.
11	Un	1.800	**AMIDO DE MILHO** –Amido Base: De Milho - produto amiláceo, extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, vedada com **500g**. Validade mínima de 6 meses da entrega.
12	UN	500	**AMENDOIM SEM CASCA** – pacote de 400gr
13	Pcote	6.500	**ARROZ BRANCO**- Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1. Embalagem em pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de **5kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses.
14	Pcote	3.500	**ARROZ INTEGRAL** – Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha , Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em **pacotes de 1 kg**, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
15	Pcote	3.100	**ARROZ PARBOILIZADO -** Arroz Beneficiado Tipo: Parboilizado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1classe longo fino, tipo 1. Embalagem **5kg**.
16	Pcote	2.100	**AVEIA EM FLOCOS FINOS –** Aveia Beneficiada Classe: Branca, Apresentação: Em Flocos Finos, Presença De Glúten: Contém Glúten. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Acondicionada em **caixa com peso de 200g**. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
17	Un	2.000	**AVEIA EM FLOCOS FINOS <u>SEM GLÚTEN</u> – Pacote de 400g ou 500g** Aveia Beneficiada Classe: Branca, Apresentação: Em Flocos, **ISENTA DE GLÚTEN;** Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote e isenção de glúten. Acondicionada em **caixa com peso de 200g ou 500g** . Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
18	Un	100	**BALAS SORTIDAS MACIAS – Embalagem 1kg**
19	Kg	17.000	**BANANA PRATA**- maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.

20	Kg	1.500	**BATATA DOCE –** Produto de boa qualidade, lisa, com polpa intacta e macia, com coloração e tamanho médio e uniforme, não será aceito com seguintes defeitos: Podridão, Deformação grave, dano por praga, murcho, passado, queimado de sol, ferimento e brotado.
21	Kg	10.000	**BATATA INGLESA –** ou batatinha, Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. Tamanho médio. Embalagem em kg, conforme pedido. **Acondicionadas em embalagens com peso de até 2kg.**
22	Kg	2.600	**BETERRABA –** Legume In Natura Tipo: Beterraba .deve apresentar as características de do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem lesões de quaisquer espécies. Peso entre 150 a 200g a unidade. Entregar em sacos transparentes ou caixas plásticas de cor branca e devidamente higienizadas. *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
23	Kg	5.000	**BIFE DE COXÃO MOLE.** Resfriada na temperatura adequada à legislação. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, **sem gordura e sem osso**; sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Apresentação: Em bifes com espessura de 1,5 a 2cm, pesando aproximadamente 70g. Embalagem transparente e atóxica. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: **identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne.** Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).
24	Pcote	4.600	**BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL) –** Biscoito Sabor: Salgado, Características Adicionais: Quadrado, Tipo: Cream Cracker, **Ingredientes: Sem Gordura Trans. Embalagem com aproximadamente 400g**. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade: mínima de 09 meses a partir da data de

			fabricação.
25	Pcote	1.000	**BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN –** Biscoito Sabor: Salgado, Características Adicionais: Quadrado, Tipo: Cream Cracker, **Ingredientes: Sem Gordura Trans e SEM GLÚTEN. Embalagem com aproximadamente 400g**. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade: mínima de 09 meses a partir da data de fabricação.
26	Pcote	2.000	**BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE –** Biscoito Sabor: Salgado, Características Adicionais: Quadrado, Tipo: Cream Cracker, **Ingredientes: Sem Gordura Trans e SEM LACTOSE. Embalagem com aproximadamente 400g**. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade: mínima de 09 meses a partir da data de fabricação.
27	Pcote	2.600	**BISCOITO DOCE – SORTIDO –** Biscoito Classificação: Doce, Características Adicionais: Sem Recheio, Aplicação: Alimentação Humana. **Embalagem com aproximadamente 400g**. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega.
28	Pcote	2.000	**BISCOITO DOCE – SEM LACTOSE –** Biscoito Classificação: Doce, Características Adicionais: Sem Recheio e SEM LACTOSE, Aplicação: Alimentação Humana. **Embalagem com aproximadamente 400g**. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega.
29	Pcote	2.100	**BISCOITO SALGADO - (TIPO INTEGRAL),** Biscoito Sabor: Salgado, Características Adicionais: Integral E Sem Recheio, Tipo: Cream Cracker. **Ingredientes: Sem Gordura Trans. Pacote de aproximadamente 400g**.
30	UN	50	**BOLO DE FUBÁ** (sem cobertura) – 800g
31	PC	300	**Bombons variados** – pacote 1kg
32	Un	4.500	**BRÓCOLIS –** De primeira , de boa qualidade, isento de umidade externo externa anormal, anormal, aroma e sabor estranho. Tamanho médio de 400gr a unidade. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
33	UN	200	**CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ TRADICIONAL** – sachê de 500g
34	UN	300	**CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ TRADICIONAL** – sachê de 160gr
35	Un	100	**CALDO DE LEGUME / CARNE/GALINHA – Em cubos ou em pó** – de

			boa qualidade embalagem de 35g intacta, 12 meses antes do vencimento.
36	Un	800	**CANELA EM PÓ,** Condimento Tipo: Canela, Apresentação: Pó Embalagem transparente, 30g. Unidades.
37	Un	3.300	**CACAU EM PÓ -** Produto solúvel puro, 100% pó de amêndoas de cacau moído **sem adição de manteiga, açúcar, sem glúten, lactose e sem aromatizantes**. Embalagem primaria: plástico transparente com soldas resistentes. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente que contenham a origem, data de validade e informações nutricionais. **Embalagem de 200g**. Produto com no mínimo 1 ano de validade.
38	Un	2.100	**CANJICA**, Canjica Grupo: Especial, Nº 3, Subgrupo: Despeliculada, Classe: Branca, Qualidade: Tipo 1, Característica Adicional: Não Transgênico. **Emb. 500g**
39	Kg	7.800	**CARNE BOVINA, SEM OSSO de 1ª, EM CUBOS, Resfriada na temperatura adequada à legislação**. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, **sem gordura e sem osso**; sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. **Embalagem transparente, atóxica, com peso entre 1 a 2kg, cortada em pedaços médios**. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: **identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne.** Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).
40	Kg	12.400	**CARNE BOVINA FRESCA DE 1ª MOÍDA**. **Resfriada na temperatura adequada à legislação.** Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado, manipulada em boas condições higiênicas. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, **sem gordura**; sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. **Embalagem transparente, atóxica, com**

			peso entre 1 ou 2kg e com data de validade. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).
41	Kg	5.200	**CARNE SUÍNA RESFRIADA, SEM OSSOS, EM CUBOS.** Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, **sem gordura e sem osso,** sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses**;** com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem transparente, atóxica, individual em kg conforme pedido. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).
42	Kg	3.100	**CORAÇÃO DE GALINHA.** Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem individual em kg conforme pedido. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).
43	Kg	5.000	**CEBOLA BRANCA -** Bulbo de tamanho médio, com caracteristicas íntegras e de primeira qualidade, isentos de sujidades, insetos parasi-

			tas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca. Sem lesões de qualquer espécie. Entregar em sacos transparentes ou caixas plásticas de cor branca.
44	Kg	4.700	**CENOURA**, raíz tuberosa, de primeira qualidade, tamanho médio no estado in natura, coloração uniforme, sem lesões ou manchas. Peso entre 70 e 140 g a unidade. Entregar em sacos transparentes resistentes ou caixas plásticas de cor branca e devidamente higienizadas. *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
45	CX	600	**CHÁS VARIADOS** – caixas com 10 saches embalagem 10g
46	Un	1.000	**CHIMIA OU GELEIA DE UVA NATURAL:** Produto obtido através do processamento da fruta in natura. Embalagem de 600 a 700g. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação e prazo de validade mínimo 6 meses a contar da data da entrega, composição nutricional e peso liquido. A lista de ingredientes deve conter: uva e açúcar. Sem conservante e corante.
47	Un	1.000	**CHIMIA OU GELEIA DE MORANGO NATURAL:** Produto obtido através do processamento da fruta in natura. Embalagem de 600 a 700g. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação e prazo de validade mínimo 6 meses a contar da data da entrega, composição nutricional e peso liquido. A lista de ingredientes deve conter: morango e açúcar. Sem conservante e corante.
48	Un	3.100	**CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, 50% CACAU**. Embalagem de 200g, ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten, equivalente à linha "dois frades" da marca Nestle ou superior.
49	Kg	5.100	**CHUCHU** - de primeira qualidade, tamanho médio no estado in natura, coloração uniforme, sem lesões ou manchas. Entregar em sacos transparentes resistentes ou caixas plásticas de cor branca e devidamente higienizadas. *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
50	Un	2.100	**COCO RALADO, NÃO ADOÇADO**, Embalagem de **100g laminada**.
51	Un	1.100	**COLORAU/COLOFÍFICO – embal. 80g** - (URUCUM) pó fino, homogêneo, coloração vermelha intensa, 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 Saúde.
52	Un	1.100	**COMINHO EM PÓ -** pacote com 20g. Contendo data de fabricação e validade. Deve apresentar aspecto de pó fino, sem grumos de coloração característica, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não po-

			derá conter glúten.
53	Un	4.600	**COUVE FLOR -** Hortaliça fresca de primeira qualidade, isenta de sujidades e insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca, Sem lesões, tamanho médio de 400gr. Entregas em sacos plásticos ou caixas de cor branca e devidamente higienizados.
54	Un	4.000	**COUVE FOLHA,** hortaliça fresca, de primeira qualidade, isenta de sujidades, insetos, parasitas larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Entregar em sacos transparentes ou caixas plásticas de cor branca e devidamente higienizadas. (maço pesando em torno de 300g)
55	Kg	14.000	**COXA E SOBRE COXA DE FRANGO <u>DESOSSADA</u>** - **congelada**. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deverá ser acondicionado em embalagem primária, intacta, de polietileno, transparente, atóxica, **contendo 01 kg**. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade. * Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Congelado: temperatura -12ºC (sem sinais de descongelamento).
56	Un	3.500	**CREME DE LEITE** UHT homogeneizado, acondicionado em caixa multilaminada, **contendo 200gr**. O Produto deverá ter validade não inferior a 6 meses, 1° qualidade.
57	Un	1.600	**CREME DE LEITE <u>ZERO LACTOSE</u>.** Homogeneizado, acondicionado em caixa multilaminada, **contendo 200gr**. O Produto deverá ter validade não inferior a 6 meses, 1° qualidade.
58	UN	900	**CUCAS DOCES** – sabores variados 800g
59	Un	100	**DOCE DE LEITE -** Embalagem de 400gr. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação e prazo de validade mínimo 6 meses a contar da data da entrega, composição nutricional e peso liquido.
60	UN	500	**DOCE PÉ DE MOLEQUE CROCANTE**, embalados individualmente – 140g
61	UN	10.000	**DOCES DE FESTA** variados - sabor: brigadeiro, beijinho; leite ninho;

			bicho de pé; nozes, pistache. Aproximadamente 30g cada
62	Un	100	**EMPANADO DE FRANGO-** Produto apresentando tamanho uniforme, recheado de carne de aves congelada. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses antes da entrega.
63	Un	50	**EMULSIFICANTE – Com mono e diglicerídeos de ácidos graxos-** Elaborado pra homogenidade, estabilidade e melhor textura às massas, de boa qualidade embalagem de 200gr validade no mínimo de 6 meses.
64	Un	600	**ERVA-DOCE,** Embalagem transparente 18 g. Unidades.
65	Un	3.500	**ERVILHA em lata -** contendo peso líquido/drenado de aproximado de **duzentos (200) gramas**. As latas deverão estar isentas de ferrugem, amassada, estufada ou de qualquer outro defeito. Validade mínima de nove (09) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. A lista de ingredientes deve conter: ervilha, água e sal.
66	Un	8.100	**EXTRATO DE TOMATE concentrado 300g**, 100% natural, elaborado a partir de TOMATES frescos, cuidadosamente selecionados, sem adição de qualquer tipo de conservante, glutamato monossódico, corante, óleo, sal ou açúcar. Deverá apresentar cor vermelha, cheiro e odor próprio e isento de fermentação. As embalagens não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas e deverão conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca, **contato para atendimento ao consumidor**. Validade de 01 ano. A lista de ingredientes deve conter: tomate, açúcar e sal.
67	Un	2.000	**FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN –** Aveia Beneficiada Classe: Branca, Apresentação: Em Flocos Finos, Presença De Glúten: Contém Glúten. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Acondicionada em **caixa com peso de 200g**. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
68	Un	6.300	**FARINHA DE MILHO** - amarela, MÉDIA. **Pacotes de 1Kg**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
69		6.300	**FARINHA DE MILHO** - amarela, FINA. **Pacotes de 1Kg**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
70	Un	5.100	**FARINHA DE TRIGO, ESPECIAL DE 1ª QUALIDADE** – **pacotes de 5kg**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.

71	Un	1.200	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL,** Pacote de **1 kg** embalagem. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
72	Un	200	**FAROFA –** Alimento a base de farinha de mandioca (pronta) torrada, embalagem de 500gr íntegra e com validade mínima de 6 meses
73	Kg	300	**FEIJÃO PRETO-** Tipo 1, novo limpo, primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas. Embalagens transparentes de 1kg, acondicionados em fardos resistentes
74	Un	1.600	**FERMENTO BIOLÓGICO** seco - **embal 125 g**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega.
75	Un	2.600	**FERMENTO QUÍMICO**, em pó - **pacotes de 250g**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega.
76	Un	600	**GELATINA EM PÓ INCOLOR, SEM SABOR – embal 20g –** sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionado em saco plástico, atóxico pesando 24 gramas cada. Prazo de validade de no mínimo de 10 (dez) meses a contar da data de entrega do produto.
77	Emb.	1.000	**GRÃO DE BICO.** Pacote de 400 ou 500g
78	Un	3.300	**IOGURTE**, **embalagem de 1 litro**, produto pasteurizado, adoçado e com sabor, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso liquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade de no mínimo 06 meses da entrega. Sabores variados.
79	Un	3.000	**IOGURTE**, **ZERO LACTOSE. embalagem de 1 litro**, produto pasteurizado, adoçado e com sabor, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso liquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade de no mínimo 06 meses da entrega. Sabores variados.
80	Un	2.100	**IOGURTE NATURAL.** Iogurte integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Unidade de 170g
81	Un	1.000	**IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE**. Iogurte integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Unidade de 160 ou 170g
82	Kg	50	**LARANJA SUCO**, frutos sadios, com casca de coloração característica e

			sem amassados e partes estragadas. Grau **de amadurecimento para** consumo. **Acondicionadas em embalagens com peso de até 5kg**
83	Un	300	**LEITE CONDENSADO** – Produto a base de leite e açúcar, embal. 395 g. com data de validade de no mínimo 6 meses da entrega de boa qualidade, embalagem íntegra.
84	Un	48.000	**LEITE LONGA VIDA INTEGRAL**, por processamento UHT - Embalagem íntegra tetra park. Embalagem de **1Litro**. Com data de validade de no mínimo 30 dias da data de entrega.
85	Un	15.500	**LEITE LONGA VIDA – SEM LACTOSE**, Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 60 dias.
86	Un	5.000	**LEITE DE COCO.** Embalagem de 1 litro. Sem lactose, sem glúten.
87	Pcote	5.600	**LENTILHA** – **Pacotes de 400g**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega.
88	Kg	50	**LIMÃO**, frutos sadios, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas. Grau **de amadurecimento para** consumo. **Acondicionadas em embalagens com peso de até 5kg**
89	Un	1.100	**LOURO EM FOLHA - embal. 3g.** desidratado, para uso em culinária, acondicionado em embalagem própria para alimento contendo nesta 3g de produto. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente.
90	Pcote	4.000	**MACARRÃO PARAFUSO –** Pacotes de 500gr. Embalagem íntegra o produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses
91	Pcote	500	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE OU PARAFUSO – SEM OVOS** Embalagem de 500g. Fabricada a partir de matéria prima de primeira selecionada sãs, limpas e de boa qualidade. Cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos, caseiro fresco. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
92	Pcote	1.000	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE OU PARAFUSO – SEM GLÚTEN.** Embalagem de 500g. Fabricada a partir de matéria prima de primeira selecionada sãs, limpas e de boa qualidade. Cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos, caseiro fresco. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
93	Kg	20.500	**MAÇÃ NACIONAL** – de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, pas-

			sados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, **apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
94	Kg	10.600	**MAMÃO FORMOSA** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, **apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
95	Kg	100	**MANDIOCA SEM CASCA –** Raiz Carnuda e Grossa, in natura, limpa acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasita e sujidades. Embaladas em pacotes transparentes e com a quantidade solicitada de 1kg.
96	Pcote	800	**MANJERICÃO, DESIDRATADO.** Composição 100% manjericão, em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. **Embal 100g**
97	Pcote	800	**MANJERONA, DESIDRATADO.** Composição 100% manjerona, em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. **Embal 100g**
98	Kg	10.100	**MANGA** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, **apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
99	Kg	50	**MORANGUINHO -** fruta de boa qualidade, selecionada, firme, coloração uniforme, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, sem manchas, machucaduras, bolores, ou outros

			defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. **Acondicionadas em embalagens com peso de 1kg**
100	Un	6.600	**MANTEIGA SEM SAL- embal com 200 g**, lacrada. **Ingredientes: creme de leite pasteurizado**. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no ministério da Saúde e/ou Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega.
101	Un	50	**MARGARINA VEGETAL –** Com sal, 60% a 80% lipídios, embalado em potes plásticos, fechados e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Potes de 500gr , embalagem íntegra, devendo a produto apresentar validade mínima de 4 meses antes da entrega. Não deverá ser creme vegetal nem alvarina.
102	Un.	300	**MASSA PARA PASTEL MÉDIA** – Pacote 500gr. Embalagem íntegra. Validade mínima de 4 meses.
103	Kg	10.000	**MELANCIA:** Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, **apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
104	Kg	10.000	**MELÃO AMARELO:** Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, **apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
105	Un	2.100	**MILHO em lata -** contendo peso líquido de **200g**. As latas deverão estar isentas de ferrugem, amassada, estufada ou de qualquer outro defeito. Validade mínima de nove (09) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. A

			lista de ingredientes deve conter: milho verde, água e sal.
106	Un	800	**MILHO VERDE IN NATURA -** Apresentação: em espiga ´´in natura" (Unidade de aproximadamente 100 gramas), de primeira qualidade, de tamanho médio a grande e com grãos firmes sem ferimentos, e com grau de maturação próprio para o consumo cozido. Deverá se apresentar sem fungos e com coloração uniforme. Deverá ser entregue já descascado e acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, **apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.**
107	Pcote	700	**MILHO PARA PIPOCA-** Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500gr cada, livre de pragas e sujidades. Pacotes de 400gr, validade mínima de 6 meses
108	Kg	100	**MORTADELA DE FRANGO FATIADA –** Fatia média 25gr, fatiada no dia da entrega, procedência comprovada do estabelecimento inspecionado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem com data de validade. Devidamente embalada para o transporte, na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação do tipo de carne. Conforme portaria SES-RS N°146/2017
109	Un	50	**MOSTARDA – Condimento a base de mostarda,** de boa qualidade embalagens de 250 ou 255gr com embalagem integra, e validade no mínimo 12 meses.
110	Un	5.100	**NATA PASTEURIZADA**, Creme de leite pasteurizado. Registro no ministério da agricultura. Validade de aproximadamente 15 dias. Resfriada. Embalagem em pote de plástico **500g**, lacrada. Potes.
111	UN	500	**NEGA MALUCA**; chocolate preto com cobertura de brigadeiro – 800g.
112	Un	1.000	**NOZ-MOSCADA EM PÓ** - **Embal. 25g**. Deve estar integra, isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem com data de fabricação e validade.
113	Un	9.000	**ÓLEO DE SOJA** - produto derivado de soja comestível e refinado. **Embalagem de 900 ml**. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega.
114	Un	900	**ORÉGANO** - Orégano desidratado, composição 100% orégano em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. **Embal 100g**
115	Dz	15.000	**OVOS vermelhos**- ovos de galinha "tipo grande", casca lisa casca isen-

			ta de rachaduras e sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. Em caixas de isopor ou papelão com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. **Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.**
116	Un	800	**PÁPRICA DOCE.** Embalagem íntegra de 100 g, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. Sem glúten, corante, conservante ou qualquer outro aditivo.
117	Pcote	5.500	**PÃO DE FORMA FATIADO** - em **pacote de 500 gramas**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de **sete dias** da entrega. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, gordura, fermento, conservadores propionato de cálcio.
118	Pcote	1.600	**PÃO DE FORMA FATIADO, SEM LACTOSE** - em **pacote de 500 gramas**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de **sete dias** da entrega.
119	Pcote	1.500	**PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN.** Pacote de 400g ou 500g Embalagem íntegra. O produto deve apresentar prazo de validade mínima de 06 meses a contar da entrega.
120	Pcote	3.100	**PÃO DE MILHO caseiro – embal 500g**
121	Pcote	4.500	**PÃO FRANCÊS DE CENTEIO**. Unidade 50 g. Fabricado no dia da entrega.
122	Pcote	6.700	**PÃO INTEGRAL FATIADO** - em **pacote de 500 gramas**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de **sete dias** da entrega. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, gordura, fermento, conservadores propionato de cálcio.
123	Un	97.000	**PÃO, TIPO SOVADINHO** – unidade de **50 g**. Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Data de fabricação do dia da entrega.
124	Kg	7.800	**PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO,** com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. Embalagem individual em kg conforme pedido. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne.

			Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Congelado: temperatura -12ºC (sem sinais de descongelamento).
125	Kg	900	**PIMENTÃO VERDE -** de primeira qualidade, tamanhos regulares, casca íntegra em bom estado de conservação e maturação, com coloração específica do produto. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem**.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
126	PC	400	**PIRULITO CHATINHO** – sabores diversos, pacote de 1kg
127	Kg	3.550	**PEPINO CAIPIRA** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de legume fresco, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem**.** *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
128	Un	100	**PEPINOS EM CONSERVA-** Embalagem de 300gr. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.
129	Un	1.300	**POLVILHO AZEDO 500g** - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 01 ano.
130	Un	1.500	**POLVILHO DOCE 500g** - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 01 ano.
131	Kg	100	**PRESUNTO COZIDO MAGRO –** Fatiado, Embalagem em kg. Conforme pedido, resfriado. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso e validade data de processamento, identificação do tipo de carne. Conforme portaria SES-RS n° 66 de 26/01/2017 e portaria SES N°146/2017.
132	Kg	6.700	**QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO**- Fatia média 25 gr. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. O produto deverá

			apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem com data de validade. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de queijo. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.** * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).
133	Emb.	1.450	**QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO SEM LACTOSE – embal. 100g.** Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem com data de validade. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de queijo. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.** * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).
134	Un	50	**SABOR EM PÓ -** Pó de sabor e cor para preparo de picolés e sorvetes, de boa qualidade, sabores de morango, chocolate, leite condensado e uva, embalagem íntegra de 100gr .
135	Un	1.400	**SAGU**, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de **400g.**
136	Un	1.800	**SAL REFINADO IODADO** - **pacotes de 1 kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
137	UN	200	**SALADA DE FRUTA** com maça, banana, morango, mamão, laranja – unidade de 100g
138	UN	30.000	**SALGADOS** variados: risoles de frango, pastel de carne, croquete, bolinha de calabresa e queijo, coxinha de frango, pastel assado de frango /calabresa e queijo / presunto e queijo, folhado de frango, canoinha de frios, enroladinho de frios, canudinho de frios / carne; 20g cada.
139	Kg	150	**SALSICHÃO DE FRANGO –** Carne mecanicamente separada de ave , agua proteica texturizada de soja, lactato de soja, aroma natural de fumaça, alho e conservantes, produto de alta qualidade com validade de seis meses antes da entrega.
140	Kg	100	**SALSICHA DE FRANGO –** Sem pimenta, congelada. Em perfeito estado

			de conservação. Aspecto e cheiro e sabor próprios. Cor própria, sem manchas esverdeadas ou precedentes, validade mínima de 45 dias a partir da data de fabricação que poderá ser superiora 15 quinze dias da data da entrega. Devidamente embalada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, identificação do tipo de carne. Conforme portaria SES-RS N° 66 DE 23/01/2017 e portaria SES n°146/2017.
141	UN	300	**SANDUICHE** – (contendo 02 fatias de pão branco fatiado; 01 fatia de presunto; 01 fatia de queijo muçarela; margarina.
142	Un	50	**SUCO ARTIFICIAL –** Em pó, adoçado. Embalagem com 1 kg, diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso liquido.
143	Un	9.200	**SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA** – não fermentado, em litros bem vedados, embalagem de 1litro, sem adição de açúcar, conservantes, corantes e/ou outros aditivos**.**
144	Un	9.000	**SUCO NATURAL INTEGRAL DE LARANJA** – não fermentado, em litros bem vedados, embalagem de 1litro, sem adição de açúcar, conservantes, corantes e/ou outros aditivos**.**
145	Un	9.000	**SUCO NATURAL INTEGRAL DE ABACAXI** – não fermentado, em litros bem vedados, embalagem de 1litro, sem adição de açúcar, conservantes, corantes e/ou outros aditivos**.**
146	Un	50	**SUPER LIGA NEUTRA-** produto que promove maciez e estabilidade, retarda o derretimento de sorvetes de boa qualidade, embalagem de 100gr, validade no mínimo de 6 meses.
147	Kg	6.300	**TOMATE IN NATURA** – Para salada em maturação intermediária, firmem integro, com maturação e consistência de vegetal fresco, fruto seco de tamanho médio, coloração uniforme, isento de sujidades, insetos , parasitas e larvas, Não devem apresentar qualquer tipo de lesão de origem física, mecânica e biológica.
148	Kg	1.300	**UVA PASSA PRETA -** sem semente, fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física.
149	Un	1.600	**VINAGRE DE MAÇÃ** - **garrafas de 790 ml**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
150	Un	1.500	**VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL** - **garrafas de 790 ml**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.

151	Un	100	**XAROPE DE FRAMBOESA**- Garrafa de 880 ml embalagem resistente**.**

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

PRODUTO	05/mai	12/mai	19/mai	26/mai	02/jun	09/jun	16/jun	23/jun	30/jun	07/jul	14/jul	21/jul	04/ago	11/ago	18/ago	25/ago	01/set	08/set	15/set	22/set	29/set	06/out	13/out	20/out	27/out	03/nov	10/nov	17/nov	24/nov	01/dez	08/dez	15/dez	22/dez	09/fev	16/fev	23/fev	02/mar	09/mar	16/mar	23/mar	30/mar	06/abr	13/abr	20/abr	27/abr	TOTAL
ABACATE	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	3500
ABACAXI	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	129	5800
AÇAFRÃO	72,7				72,7					72,7			72,7				72,7					72,7				72,7				72,7				72,7			72,7					72,7				799,9
AÇÚCAR	345				345					345			345				345					345				345				345				345			345					345				3800
AÇÚCAR DEMERARA	18,2				18,2					18,2			18,2				18,2					18,2				18,2				18,2				18,2			18,2					18,2				200
AGUA MINERAL SEM GÁS - 500ML	136,36				136,36					136,36			136,36				136,36					136,36				136,36				136,36				136,36			136,36					136,36				1500
AGUA MINERAL COM GÁS - 500ML	136,36				136,36					136,36			136,36				136,36					136,36				136,36				136,36				136,36			136,36					136,36				1500
ÁGUA MINERAL SEM GÁS – bombona de 20 litros	27,27				27,27					27,27			27,27				27,27					27,27				27,27				27,27				27,27			27,27					.				272,7
ALFACE LISA OU CRESPA	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	500
ALHO IN NATURA	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	22,2	999,9
AMIDO DE MILHO	164				164					164			164				164					164				164				164				164			164					164				1800
AMENDOIM SEM CASCA	45,45				45,45					45,45			45,45				45,45					45,45				45,45				45,45				45,45			45,45					45,45				500
ARROZ BRANCO	591				591					591			591				591					591				591				591				591			591					591				6500
ARROZ INTEGRAL	318				318					318			318				318					318				318				318				318			318					318				3500
ARROZ PARBOILIZADO	281,81				281,81					281,81			281,81				281,81					281,81				281,81				281,81				281,81			281,81					281,81				3100

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

AVEIA EM FLOCOS FINOS	190,9				190,9					190,9			190,9				190,9					190,9				190,9				190,9				190,9			190,9					190,9				2100
AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLÚTEN	181,81				181,81					181,81			181,81				181,81					181,81				181,81				181,81				181,81			181,81					181,81				2000
BALAS SORTIDAS MACIAS – Embalagem 1kg	9,09				9,09					9,09			9,09				9,09					9,09				9,09				9,09				9,09			9,09					9,09				99,99
BANANA PRATA	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	378	17000
BATATA DOCE	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	1500
BATATA INGLESA	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	10000
BETERRABA	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	2600
BIFE DE COXÃO MOLE	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	111,1	5000
BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL)	418,18				418,18					418,18			418,18				418,18					418,18				418,18				418,18				418,18			418,18					418,18				4600
BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN	90,91				90,91					90,91			90,91				90,91					90,91				90,91				90,91				90,91			90,91					90,91				1000
BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE	181,81				181,81					181,81			181,81				181,81					181,81				181,81				181,81				181,81			181,81					181,81				2000
BISCOITO DOCE – SORTIDO	236,36				236,36					236,36			236,36				236,36					236,36				236,36				236,36				236,36			236,36					236,36				2600
BISCOITO DOCE – SEM LACTOSE	181,81				181,81					181,81			181,81				181,81					181,81				181,81				181,81				181,81			181,81					181,81				2000

BISCOITO SALGADO - (TIPO INTEGRAL)	190,9				190,9					190,9			190,9				190,9					190,9				190,9				190,9				190,9			190,9					190,9				2100
BOLO DE FUBÁ	4,55				4,55					4,55			4,55				4,55					4,55				4,55				4,55				4,55			4,55					4,55				50
Bombons variados	27,3				27,3					27,3			27,3				27,3					27,3				27,3				27,3				27,3			27,3					27,3				300
BRÓCOLIS	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	4500
CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ TRADICIONAL – sachê de 500g	18,18				18,18					18,18			18,18				18,18					18,18				18,18				18,18				18,18			18,18					18,18				200
CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ TRADICIONAL – sachê de 160gr	27,27				27,27					27,27			27,27				27,27					27,27				27,27				27,27				27,27			27,27					27,27				300
CALDO DE LEGUME / CARNE/GALINHA	9				9					9			9				9					9				9				9				9			9					10				100
CANELA EM PÓ	72				72					72			72				72					72				72				72				72			72					80				800
CACAU EM PÓ	300				300					300			300				300					300				300				300				300			300					300				3300
CANJICA	190				190					190			190				190					190				190				190				190			190					200				2100
CARNE BOVINA, SEM OSSO de 1ª, EM CUBOS	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	173,33	7800
CARNE BOVINA FRESCA DE 1ª MOÍDA.	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	275,55	12400
CARNE SUÍNA RESFRIADA, SEM OSSOS, EM CUBOS.	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	115,55	5200

CORAÇÃO DE GALINHA.	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	68,88	3100
CEBOLA BRAN-CA	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	5000
CENOURA	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	4700
CHÁS VARIADOS	54				54					54			54				54					54				54				54				54			54					60				600
CHIMIA OU GELEIA DE UVA NATURAL	90				90					90			90				90					90				90				90				90			90					100				1000
CHIMIA OU GELEIA DE MORANGO NATURAL	90				90					90			90				90					90				90				90				90			90					100				1000
CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, 50% CACAU.	282				282					282			282				282					282				282				282				282			282					280				3100
CHUCHU	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	5100
COCO RALADO, NÃO ADOÇADO	190				190					190			190				190					190				190				190				190			190					200				2100
COLO-RAU/COLOFÍFICO	100				100					100			100				100					100				100				100				100			100					100				1100
COMINHO EM PÓ	100				100					100			100				100					100				100				100				100			100					100				1100
COUVE FLOR	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	102	112	4600
COUVE FOLHA	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	128	4000
COXA E SOBRE COXA DE FRAN-GO <u>DESOSSADA</u>	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	311	316	14000

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

CREME DE LEITE UHT	318				318					318			318				318					318				318				318				318			318					320				3500
CREME DE LEITE ZERO LACTOSE.	145				145					145			145				145					145				145				145				145			145					150				1600
CUCAS DOCES	81				81					81			81				81					81				81				81				81			81					90				900
DOCE DE LEITE	9				9					9			9				9					9				9				9				9			9					10				100
DOCE PÉ DE MOLEQUE CROCANTE	45				45					45			45				45					45				45				45				45			45					50				500
DOCES DE FESTA	909				909					909			909				909					909				909				909				909			909					910				10000
EMPANADO DE FRANGO	9				9					9			9				9					9				9				9				9			9					10				100
EMULSIFICANTE	4				4					4			4				4					4				4				4				4			4					10				50
ERVA-DOCE	54				54					54			54				54					54				54				54				54			54					60				600
ERVILHA em lata	318				318					318			318				318					318				318				318				318			318					320				3500
EXTRATO DE TOMATE	736				736					736			736				736					736				736				736				736			736					740				8100
FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN	181				181					181			181				181					181				181				181				181			181					190				2000
FARINHA DE MILHO - amarela, MÉDIA	572				572					572			572				572					572				572				572				572			572					580				6300
FARINHA DE MILHO - amarela, FINA	572				572					572			572				572					572				572				572				572			572					580				6300
FARINHA DE TRIGO	463				463					463			463				463					463				463				463				463			463					470				5100

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	109				109					109			109				109					109				109				109				109			109					110				1200
FAROFA	18				18					18			18				18					18				18				18				18			18					20				200
FEIJÃO PRETO	27				27					27			27				27					27				27				27				27			27					30				300
FERMENTO BIOLÓGICO	145				145					145			145				145					145				145				145				145			145					150				1600
FERMENTO QUÍMICO	236				236					236			236				236					236				236				236				236			236					240				2600
GELATINA EM PÓ INCOLOR	54				54					54			54				54					54				54				54				54			54					60				600
GRÃO DE BICO	90				90					90			90				90					90				90				90				90			90					100				1000
IOGURTE	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	88	3300
IOGURTE, ZERO LACTOSE	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	88	3300
IOGURTE NATURAL	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	76	2100
IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	27	27	1000
LARANJA SUCO	4				4					4			4				4					4				4				4				4			4					10				50
LEITE CONDENSADO	27				27					27			27				27					27				27				27				27			27					30				300
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1066	1096	48000
LEITE LONGA VIDA – SEM LACTOSE	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	344	364	15500

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

LEITE DE COCO	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	111	116	5000
LENTILHA	509				509					509			509				509					509				509				509				509			509					510				5600
LIMÃO	4,5				4,5					4,5			4,5				4,5					4,5				4,5				4,5				4,5			4,5					5				50
LOURO EM FOLHA	100				100					100			100				100					100				100				100				100			100					100				1100
MACARRÃO PARAFUSO	363				363					363			363				363					363				363				363				363			363					370				4000
MACARRÃO TIPO ESPAGUE-TE OU PARAFU-SO – SEM OVOS	45				45					45			45				45					45				45				45				45			45					50				500
MACARRÃO TIPO ESPAGUE-TE OU PARAFU-SO – SEM GLÚ-TEN	90				90					90			90				90					90				90				90				90			90					100				1000
MAÇÃ NACIO-NAL	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	456	20500
MAMÃO FOR-MOSA	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	235,6	10600
MANDIOCA SEM CASCA	9				9					9			9				9					9				9				9				9			9					10				100
MANJERICÃO, DESIDRATADO	72				72					72			72				72					72				72				72				72			72					80				800
MANJERONA, DESIDRATADO	72				72					72			72				72					72				72				72				72			72					80				800
MANGA	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	224	10100
MORANGUINHO	4,5				4,5					4,5			4,5				4,5					4,5				4,5				4,5				4,5			4,5					5				50
MANTEIGA SEM SAL	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	176	6600

MARGARINA VEGETAL	4				4					4			4				4					5				5				5				5			5					5				50
MASSA PARA PASTEL MÉDIA	27				27					27			27				27					27				27				27				27			27					30				300
MELANCIA	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	##	10000
MELÃO AMARELO	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	10000
MILHO em lata -	190				190					190			190				190					190				190				190				190			190					200				2100
MILHO VERDE IN NATURA	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	18,1	800
MILHO PARA PIPOCA	63				63					63			63				63					63				63				63				63			63					70				700
MORTADELA DE FRANGO FATIADA	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,32	100
MOSTARDA	4				4					4			4				4					5				5				5				5			5					5				50
NATA PASTEURIZADA,	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	120	121	5100
NEGA MALUCA	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	12	12	12	12	500
NOZ-MOSCADA EM PÓ	90				90					90			90				90					90				90				90				90			90					100				1000
ÓLEO DE SOJA	818				818					818			818				818					818				818				818				818			818					820				9000
ORÉGANO	81				81					81			81				81					81				81				81				81			81					90				900
OVOS	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	334	335	345	15000
PÁPRICA DOCE	72				72					72			72				72					72				72				72				72			72					80				800
PÃO DE FORMA FATIADO	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	122	123	124	124	124	123	5500

PÃO DE FORMA FATIADO, SEM LACTOSE	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1600
PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	1500
PÃO DE MILHO	68	68	68	68	68	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	3100
PÃO FRANCÊS DE CENTEIO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	4500
PÃO INTEGRAL FATIADO	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	158	158	158	158	6700
PÃO, TIPO SO-VADINHO	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2155	2160	2160	2160	2160	2160	97000
PEITO DE FRAN-GO, SEM OSSO, .	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	173,3	175	7800
PIMENTÃO VERDE	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	900
PIRULITO CHA-TINHO	36				36					36			36				36					36				36				36				36				36					40				400
PEPINO CAIPIRA	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	78,9	3550
PEPINOS EM CONSERVA	9				9					9			9				9					9				9				9				9				9					10				100
POLVILHO AZEDO 500g	118				118					118			118				118					118				118				118				118				118					120				1300
POLVILHO DOCE 500g	136				136					136			136				136					136				136				136				136				136					140				1500
PRESUNTO COZIDO MAGRO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	100

QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	148,88	6700
QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO SEM LACTOSE	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	1450
SABOR EM PÓ	4				4					4			4				4					5				5				5				5				5			5					5				50
SAGU	127				127					127			127				127					127				127				127				127			127					130				1400
SAL REFINADO IODADO	163				163					163			163				163					163				163				163				166			165					165				1800
SALADA DE FRUTA	18				18					18			18				18					18				18				18				18			19					19				200
SALGADOS	##				##					##			##				##					##				##				##				##			##					##				30000
SALSICHÃO DE FRANGO	13				13					13			13				14					14				14				14				14			14					14				150
SALSICHA DE FRANGO	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,22	2,25	2,3	100
SANDUICHE	27				27					27			27				27					27				27				27				28			28					28				300
SUCO ARTIFICIAL	4				4					4			4				4					5				5				5				5			5					5				50
SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	204	206	206	206	206	206	206	206	206	206	206	206	206	9200
SUCO NATURAL INTEGRAL DE LARANJA	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	9000

SUCO NATURAL INTEGRAL DE ABACAXI	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	9000
SUPER LIGA NEUTRA	4				4					4			4				4					5				5				5				5			5					5				50
TOMATE IN NATURA	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	6300
UVA PASSA PRETA	118				118					118			118				118					118				118				118				118			118					120				1300
VINAGRE DE MAÇÃ	145				145					145			145				145					145				145				145				145			145					150				1600
VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL	136				136					136			136				136					136				136				136				136			136					140				1500
XAROPE DE FRAMBOESA	9				9					9			9				9					9				9				9				9			9					10				100