PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2026

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 079/2026

OBJETO:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

R$ 269.332,70 (Duzentos e sessenta e nove mil, trezentos e trinta e dois reais e setenta centavos)

DATA DA SESSÃO:

02/09/2026, às 08:30 (horário de Brasília)

LOCAL:

Portal do Bolsa de Licitações - BLL (www.bll.org.br)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço unitário

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERENCIALMENTE ME/EPP/EQUIPARADAS:

Sim

FUNDAMENTO LEGAL:

Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

HENRIQUE OCCHI PERETTI, PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ/RS, faz saber pelo presente EDITAL, que está aberta a Licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, IN nº 73, de 2022 e, conforme o caso, Código Civil, do tipo MENOR PREÇO UNITÁRIO**,** e que, às 08h30min DO DIA 02 DE SETEMBRO DE 2026, estará recebendo propostas, no sistema eletrônico, para a licitação em destaque.

Maiores informações encontram-se à disposição dos interessados na Prefeitura Municipal de Nova Araçá/RS, na Rua Alexandre Gazzoni, nº 200 - Centro, ou pelo telefone (54) 3275-1333, ou ainda através dos e-mails: pregao@novaaraca.rs.gov.br, licitacoes01@novaaraca.rs.gov.br ou licitacoes02@novaaraca.rs.gov.br.

1. OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para registro de preços de gêneros alimentícios para suprir as necessidades das diversas secretarias municipais, conforme descrições, quantidades e exigências técnicas estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 O critério de julgamento adotado será o menor preço unitário do item, observadas as exigências quanto às especificações do objeto, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3 A participação no presente certame pressupõe a concordância integral do licitante com todos os termos do presente Edital e seus Anexos.

1.4 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

1.5. Padrões de Qualidade e Desempenho

1.5.1. Os produtos a serem adquiridos deverão atender rigorosamente aos seguintes requisitos de qualidade e conformidade comercial:

a) Regularidade Sanitária: Registro ativo na ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou outros, quando aplicável.

b) Prazo de Validade: O prazo mínimo de validade residual será determinado especificamente para cada item, contados a partir da data de sua entrega na unidade requisitante.

c) Integridade das Embalagens: Embalagens primárias hermeticamente fechadas de fábrica, sem furos, rasgos, umidade ou sinais de violação.

d) Rotulagem Obrigatória: Informações claras e visíveis em língua portuguesa sobre data de fabricação, lote, validade, tabela nutricional e alertas de alergênicos (presença de glúten, lactose, corantes, etc.).

e) Condições de Transporte: Entrega em veículos limpos, secos, protegidos de calor excessivo e livres de vetores, pragas ou substâncias contaminantes.

f) Padronização Comercial: Itens classificados como "de primeira qualidade", de marcas de ampla aceitação no mercado consumidor, vedada a aceitação de produtos artesanais ou sem certificação industrial. Os produtos devem corresponder aos padrões usuais de mercado (tipo 1, primeira qualidade), com embalagens originais de fábrica, lacradas e intactas.

g) Características Físicas e Qualitativas: Alimentos com aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, sem sinais de contaminação, mofo, umidade ou infestações.

1.6. Normas de Segurança e Saúde

1.6.1 O fornecedor deverá garantir o cumprimento rigoroso das seguintes diretrizes sanitárias:

a) Registro Sanitário: Obrigatoriedade de registro dos produtos e dos fornecedores perante a ANVISA, Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou Serviços de Inspeção (SIM/SIE/SIF/SISPOA), conforme a natureza do alimento.

b) Higiene no Transporte: Veículos de entrega limpos, higienizados, livres de vetores/pragas e, quando necessário, adequados para o transporte de cargas refrigeradas ou congeladas.

c) Manipulação Segura: Exigência de que os entregadores utilizem uniformes limpos e sigam as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para evitar contaminação cruzada.

d) Rotulagem Nutricional Frontal: Alinhamento obrigatório apresentando a lupa de advertência sobre o alto teor de "Açúcar Adicionado" e "Gordura Saturada", quando aplicável ao produto.

e) Informação de Alergênicos: Destaque legível para a presença de principais alergênicos, glúten e lactose na embalagem, para resguardar a saúde dos usuários.

f) Boas Práticas de Fabricação e Armazenamento: Comprovação de que os produtos foram produzidos e estocados sob as diretrizes que regulam as condições higiênico-sanitárias industriais.

g) Proibição de Contaminantes: Garantia de lotes isentos de matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas, sujidades, vetores ou microrganismos patogênicos.

2. DIVULGAÇÃO DO EDITAL

2.1 Data e Hora limite para recebimento de propostas: **02/09/2026, às 08h30min.**

2.2 Endereço eletrônico para formalização de questionamentos e impugnações: licitacoes01@novaaraca.rs.gov.br ou licitacoes02@novaaraca.rs.gov.br.

2.3 Todas as referências de tempo deste certame observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF.

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão PREFERENCIALMENTE Micro e Pequenas Empresas interessadas, que atuem no ramo do objeto desta licitação e atendam a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

3.2 Considerando que o MEI é modalidade de microempresa, todo benefício previsto na Lei Complementar 123/2006 aplicável à microempresa estende-se ao MEI sempre que lhe for mais favorável, nos termos do art. 18–E, § 2º e § 3º da referida Lei Complementar.

3.3 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação, empresas cujo proprietário, sócio, dirigente tenha parentesco, consanguíneo ou por afinidade, com agente público o Município de Nova Araçá ou tenha funcionário que seja agente público do Município de Nova Araçá.

3.4 Não poderá participar, 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, nos termos do art. 14, VI, da Lei 14.133/2021.

3.5 Aplicam-se, no que couber, os demais incisos dispostos no art. 14 da Lei Federal 14.133/2021.

3.6 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador direto, ou da corretora de mercadorias) e subsequente cadastramento para participar do pregão e encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

3.7 Para participação na licitação, os interessados deverão credenciar-se diretamente ou através de uma corretora de mercadorias associada à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, telefone: (41) 3097-4600 ou (41) 3097-4646 – até horário fixado neste Edital para apresentação da proposta e início do pregão.

3.8 A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL.

3.9 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida pelo número **(41) 3097-4600 ou (41) 3097-4646, e-mail: contato@bll.org.br.**

4. DO ENVIO DAS PROPOSTAS

4.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado, marca e o preço, até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas (até as 08h30mim do dia 02/09/2026), quando, então encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

4.2 O envio da proposta, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

4.3 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.4 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema;

4.5 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

4.6 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação (caso inserida no sistema juntamente com a proposta) do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos: valor unitário, marca e a descrição do item, conforme Anexo I, deste Edital.

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a vencedora. A licitante deverá cotar o item estritamente de acordo com a especificação (nome do item) que se encontra descrita no edital (Anexo I). O desatendimento a esta exigência ocasiona a desclassificação da proposta para o item em desacordo.

5.3 No valor proposto estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou prestação dos serviços.

5.4 O valor ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6. DA DISPUTA DE LANCES E NEGOCIAÇÃO

6.1 O modo de disputa será aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, nos termos do art. 56, I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será definido pelo pregoeiro no início da disputa de cada um dos itens, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

6.3 A cada lance ofertado o licitante será imediatamente informado de seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.4 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.4.1 O licitante poderá oferecer lances sucessivos e somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele e pelo competidor detentor do melhor lance naquele momento.

6.5 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for efetuado em primeiro lugar.

6.6 Durante o transcurso da disputa, os licitantes serão informados sobre o valor do menor lance registrado.

6.7 Caso o licitante perceba que ofereceu valor incorreto deverá, imediatamente, solicitar o cancelamento do último lance diretamente ao Pregoeiro.

6.7.1 Somente será anulado o último lance ofertado pela empresa, levando-se em consideração a justificativa de erro no momento da oferta do valor. Não serão anulados lances anteriores a este.

6.8 Encerrada a sessão pública o Pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de oferecimento de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.9 Encerrada a etapa de oferecimento de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurado, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado a declaração, de que trata o anexo III deste Edital.

6.10 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.

6.10.1 Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada 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, para a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea "a" deste item.

6.11 O disposto no item 6.9 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

6.12 Se não houver licitante que atenda ao item 6.9, serão observados os critérios do art. 60 da Lei 14.133/2021, nesta ordem:

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

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

6.12.1 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

a) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

b) empresas brasileiras;

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

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

6.13 Encerrada a etapa de oferecimento de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

6.14 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 ao valor de referência da Administração.

6.15 Todos os licitantes participantes e classificados para o item devem estar cientes que, caso a licitante detentora do menor valor vier a ser desclassificada, o Pregoeiro procederá a renegociação do item com a próxima classificada, obedecendo a ordem de classificação.

6.15.1 O valor partirá do último lance ofertado pela empresa ora classificada.

6.15.2 Não será aceita solicitação de desclassificação nesta etapa.

7. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

7.1 Considerando o disposto no Art. 59, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021, a análise da conformidade das propostas se dará após o encerramento da sessão de lances e exclusivamente em relação ao licitante mais bem classificado após a disputa.

7.2 Concluída a etapa de lances ou a negociação, quando houver, será aberto o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para a empresa vencedora apresentar a proposta final atualizada.

7.2.1. Caso o lance final seja diverso do inicial, o valor unitário deverá ser atualizado na aba correspondente, durante o prazo disponibilizado.

7.2.2. A pedido da empresa ou por decisão do Pregoeiro, tal prazo poderá ser prorrogado.

7.3 Será desclassificada a proposta que:

a) não atender a todos os requisitos exigidos no item 5 deste Edital;

b) contiver opções alternativas;

c) divergir dos termos deste edital;

d) omitir-se em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas;

e) contiver vícios insanáveis;

f) apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do orçamento estimado para a contratação, mesmo após negociação;

g) não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

h) se opuser a qualquer dispositivo legal vigente.

7.4 Serão desconsideradas, para efeito de julgamento, vantagens não previstas neste Edital.

7.5 Em caso de divergência entre valores numerais e valores por extenso, prevalecerão estes últimos, entre unitários e totais, os primeiros.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://certidoes.cgu.gov.br/);

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:);

d) Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “a”, “b” e “c” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).

8.2 As empresas classificadas em primeiro lugar, após verificada a regularidade da proposta, deverão apresentar, no prazo de até 02 (duas) horas a contar da manifestação do pregoeiro, os seguintes documentos de habilitação, em vigor:

I. Qualificação Jurídica:

a) Registro Comercial, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e suas alterações, se houver, devidamente, registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado, no caso de sociedade por ações, de documento de eleição de seus atuais administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, em vigor.

a.1) A licitante poderá apresentar a versão consolidada do documento solicitado acima, devendo vir acompanhado de todas as alterações posteriores, caso houver;

a.2) Somente serão habilitadas as empresas que apresentarem, além de toda a documentação exigida, ramo pertinente ao objeto desta licitação no seu objeto social (Ato Constitutivo).

b) Certificado de Condição de Microempreendedor Individual (MEI), se for o caso;

c) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

d) 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.

II. Habilitação Fiscal:

a) Prova de Regularidade com a Fazenda Federal, mediante a apresentação da Certidão de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei n.° 8.212, de 24 de julho de 1991, em vigor;

b) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual, em vigor;

c) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal da sede do licitante, em vigor, conforme legislação tributária do Município expedidor da empresa que ora se habilita para este certame. As Certidões que não expressarem o prazo de validade deverão ter a data de expedição não superior a 06 (seis) meses;

d) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do Município de Nova Araçá, em vigor, que poderá ser obtida diretamente pelo site do Município no endereço www.novaaraca.rs.gov.br; Caso algum licitante não consiga obter a Certidão através do *site* do Município, poderá solicitá-la diretamente na Secretaria Municipal de Administração e Fazenda, através do (54) 3275-1333, ou através do e-mail tributos@novaaraca.rs.gov.br ou tributos2@novaaraca.rs.gov.br, preferencialmente até a data anterior ao do certame;

e) Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, FGTS, em vigor, demonstrando a situação regular ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

III. Regularidade Trabalhista:

a) Prova de Inexistência de Débitos Inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, conforme determinação da Lei Federal n.º 12.440/2011, em vigor.

IV. Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão Negativa de Falência e Concordata / Recuperação Judicial, em vigor, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. As certidões, que não expressarem o prazo de validade, deverão ter a data de expedição não superior a 90 (noventa) dias.

V. Habilitação Técnica:

a) Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante, OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual de Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde) comprovando que a licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor;

a.1) No caso de estar vencido, deverá apresentar junto com o Alvará Vencido o protocolo de solicitação de renovação do mesmo.

VI. Declarações:

a) Declaração da licitante, de que não pesa contra si, declaração de inidoneidade, (modelo anexo VI), sob as penalidades cabíveis, a superveniência de fato impeditivo para contratar com o Poder Público, assinada por representante(s) legal(is) da empresa;

b) Declaração da licitante de cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, (modelo anexo VII), assinada por representante(s) legal(is) da empresa;

c) Declaração de que a proposta econômica da empresa compreende 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, conforme modelo do anexo VIII;

d) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no Art. 93 da Lei nº 8.213/1991 e em outras normas. Esta declaração deverá ser adaptada caso a empresa se submeta ao regramento contido no Art. 93 da Lei nº 8.213/1991 ou não, conforme opções constantes no modelo anexo IX;

e) Declaração da licitante de que não 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, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação, conforme art. 14, IV da Lei nº 14.133/2021, conforme modelo anexo X.

8.2.1. A critério da licitante, poderá ser apresentada Certidão de Registro Cadastral no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, desde que válida e acompanhada das informações necessárias à consulta eletrônica, hipótese em que será aceita para fins de comprovação da regularidade fiscal, trabalhista e demais documentos nela abrangidos, em substituição às respectivas certidões e documentos exigidos neste Edital.

8.2.1.1. A substituição prevista no item anterior restringe-se aos documentos efetivamente contemplados e válidos no SICAF, permanecendo obrigatória a apresentação dos documentos que não constarem do cadastro, estiverem vencidos ou não puderem ser consultados eletronicamente.

8.2.1.2. A Administração poderá realizar diligência para conferência da autenticidade, validade e abrangência das informações constantes do SICAF, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.3 Do uso dos benefícios Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

a) As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, assim classificadas no momento oportuno de credenciamento farão uso dos benefícios da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

b) A microempresa e a empresa de pequeno porte, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal e trabalhista, tais como: FGTS, RECEITA FEDERAL, RECEITA ESTADUAL, RECEITA MUNICIPAL, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à convocação para a apresentação dos documentos de habilitação, podendo este prazo ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pela licitante durante o transcurso do respectivo prazo. A não regularização da documentação, no prazo, implicará na decadência do direito à contratação.

c) A microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa, deverá apresentar todos os documentos de regularidade fiscal e trabalhista no momento da fase de habilitação, ainda que apresentem alguma restrição. Se não apresentar qualquer um dos documentos fiscais, tais como: INSS, FGTS, RECEITA FEDERAL, RECEITA ESTADUAL, RECEITA MUNICIPAL, mesmo com restrições, a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa, será automaticamente inabilitada.

8.4 Da apresentação dos documentos sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação devem:

a) Estar em nome da matriz se a licitante for a matriz;

b) Estar todos em nome da filial se a licitante for filial, salvo aqueles documentos que são legalmente válidos tanto para matriz como para filial;

c) Deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente, se a licitante for a matriz e fornecedora dos produtos for a filial.

8.5 Do consórcio

Não é permitido Consórcio entre empresas.

8.6 Inabilitação

Serão inabilitadas as empresas que não atenderem as exigências de habilitação contidas neste edital ou as que se oponham a qualquer dispositivo legal vigente.

9. ESCLARECIMENTO, IMPUGNAÇÃO E RECURSO

9.1 Quaisquer informações, esclarecimentos e dúvidas decorrentes da interpretação do Edital poderão ser solicitadas por escrito até 3 (três) dias úteis antes da data marcada para a abertura da sessão pública através do email: licitacoes01@novaaraca.rs.gov.br ou licitacões02@novaaraca.rs.gov.br.

9.2 Até 3 (três) dias úteis antes da data marcada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa, empresas e outros poderão impugnar o ato convocatório do pregão.

9.3 As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 3 (três) dias úteis antes da data marcada para o recebimento abertura das propostas. As solicitações mencionadas no subitem 9.2, deverão ser encaminhadas por meio eletrônico via internet para o endereço licitacoes01@novaaraca.rs.gov.br ou licitacoes02@novaaraca.rs.gov.br

9.4 As impugnações e os pedidos de esclarecimentos apresentados fora de prazo serão recebidos como mero exercício do direito de petição.

9.5 Declarado o vencedor, ou proclamado o resultado sem que haja um vencedor, abrir-se-á prazo para qualquer licitante manifestar imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso contra ato praticado no certame, podendo qualquer licitante inconformada com o resultado, registrar em ata as razões de interpor recurso. Caso haja recurso, os interessados poderão apresentar as razões do recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

9.5.1 O tempo para manifestação de intenção de recurso será de 5 minutos.

9.5.2 A manifestação de recurso deve ser feita diretamente ao Pregoeiro, que registrará na ata da sessão.

9.6 O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.

9.7 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.8 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.9 A falta de manifestação imediata e motivada das licitantes ao término da sessão pública importará na decadência do direito de recurso e, consequentemente, dar-se-á a adjudicação do objeto da licitação à vencedora.

9.10 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.11 Os recursos deverão ser protocolados junto ao setor competente de protocolo no Centro Administrativo Municipal, ou enviados através do e-mail pregao@novaaraca.rs.gov.br.

a) Não serão conhecidos recursos enviados por e-mail sem confirmação de recebimento ou entregues de outra forma que não seja aquela estabelecida neste edital;

b) Nos recursos e/ou impugnações serão avaliados o cabimento e a adequação, sendo que o mérito será julgado somente se preenchidos os requisitos intrínsecos de admissibilidade, quais sejam, interesse recursal, legitimidade e o pedido juridicamente possível, bem como os requisitos extrínsecos, e a tempestividade (tempo hábil para a interposição do recurso), entre outros.

9.12 Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação para a licitante vencedora, que será convocada para assinar o Contrato, quando houver, no prazo estabelecido neste edital contados da devida convocação.

9.13 Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

a) Para definição dos prazos, será levado em consideração o horário de expediente da Prefeitura.

10. DA HOMOLOGAÇÃO

10.1 Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a licitante que ofertou o menor valor, no item, será declarada vencedora.

10.2 Em caso de desatendimento às exigências para habilitação, o Pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subsequentes e qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

10.3 Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação para a licitante que ofertou o menor valor, sendo encaminhado o processo para homologação por parte do Prefeito Municipal.

10.4 Homologado pelo Prefeito Municipal o resultado classificatório, implicará direito a contratação.

11. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

11.1 A Administração, no prazo de até 05 (cinco) dias, convocará regularmente o licitante vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e nas condições estabelecidas no edital de licitação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

11.2 O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado uma vez, pelo mesmo período, desde que seja feito de forma motivada.

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

11.4 Decorrido o prazo de validade da proposta indicada, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

11.5 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos estabelecidos neste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

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

11.7 A Administração designará Órgão Gerenciador, para fins de acompanhamento e fiscalização da Ata de Registro de Preços.

12. DA ENTREGA E RECEBIMENTO

12.1. O modelo de execução baseia-se em entregas parceladas e sob demanda, de acordo com as necessidades da Administração, mediante ordem de fornecimento, ou seja, encaminhamento da Nota de Empenho, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, independente da quantidade solicitada. Cada entrega será precedida de pela emissão formal de uma ordem de fornecimento/nota de empenho pela secretaria requisitante, contendo a discriminação exata dos itens, quantidades e o local específico para entrega.

12.2. Prazo de entrega:

a) Referente os itens 16 a 18, 32, 48, 60, 83 e 84, 99 a 105 e 109, será de forma prévia, no mínimo 4 (quatro) dias úteis, sendo que os mesmos deverão ser entregues, impreterivelmente, em data, horário e local determinado, pela secretaria demandante, devendo ser preparados de forma recente, ou seja, a montagem e/ou cozimento deve ser realizada, imediatamente antes da entrega, em embalagem descartáveis, limpas, inodoras, em perfeitas condições de higiene, conservação, garantindo qualidade e segurança para o consumo.

b) Os demais itens será de forma prévia, no mínimo 7 (sete) dias úteis, impreterivelmente, em data, horário e local determinado, pela secretaria demandante, após o recebimento formal da Nota de Empenho, via e-mail ou whatsApp, informado na proposta.

12.3. Locais de entrega:

Secretaria Municipal de Administração, Rua Alexandre Gazzoni, 200;
Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Rua Alexandre Gazzoni, 20, Anexo I;
Secretaria Municipal de Assistência Social, Rua Ernesto Bordignon, 285;
Secretaria Municipal de Saúde, Rua Ernesto Bordignon, 36.

12.4. Dias e Horários: Segunda a sexta-feira (dias úteis), das 08h às 11h30min e das 13h às 16h30min;

12.5. Responsabilidade de entrega: Por conta do fornecedor, incluindo transporte, carga e descarga até o local;

12.6. Padrões de embalagem: Originais de fábrica, lacradas, com lote, marca e validade visíveis, em sendo o caso.

12.7. Validade dos produtos: Conforme especificado na descrição de cada item;

12.8. Indicação de marca: Deverá especificar expressamente a marca dos produto(s) ofertado, sendo que o descumprimento desta exigência ensejará a desclassificação do item;

12.9. Padrão dos produtos: Deverão ser entregues rigorosamente nas dimensões, embalagens e quantidades, no mínimo, descritas em cada item, os produtos entregues fora das especificações serão rejeitados e devolvidos por conta do fornecedor, o qual deverá regularizar, sem qualquer ônus para a Administração, qualquer item que apresente vício de qualidade, defeito de fabricação ou divergência técnica no prazo máximo de 05 dias após notificação enviada.

12.10. A entrega dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

12.11. Todos os custos com impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que, porventura ocorrerem, serão de responsabilidade da empresa vencedora.

13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1 O pagamento será realizado nos termos do Art. 141, §3º, ou seja, deverá ocorrer no prazo máximo de até 30 (trinta) dias contados a partir da data da regular liquidação da despesa, que ocorrerá após o recebimento definitivo de cada item. Para fins de faturamento, a Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal discriminada em estrita conformidade com os itens efetivamente entregues, correspondentes ao empenho.

13.2. O Município de Nova Araçá reserva-se o direito de liberar a Nota Fiscal para pagamento, após o responsável pelo recebimento conferir a quantidade, qualidade e especificações técnicas dos itens entregues, conforme o Anexo I, deste Edital.

13.3. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, no banco, agência e conta corrente indicados pela empresa vencedora, sendo que o número da conta informada deverá ser da licitante vencedora, junto ao município promotor do certame, e estas informações devem constar na Nota Fiscal/Fatura.

13.4 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

13.5 Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

13.6 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

14. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

14.1 O beneficiário do registro de preços, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar o reequilíbrio econômico dos preços vigentes através de solicitação formal, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido. Até a decisão final da Administração, a qual deverá ser prolatada em até 30 (trinta) dias a contar da entrega completa da documentação comprobatória, o fornecimento do produto quando solicitado pela Administração, deverá ocorrer normalmente, pelo preço registrado em vigor.

14.2 O Município poderá, na vigência do registro, solicitar a redução dos preços registrados, garantido a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional.

14.3 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 124 da Lei Federal n.º 14.133/21:

14.3.1 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução ou elevação daqueles praticados no mercado.

14.3.2 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Município:

a) convocará o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação e comprovado que o preço registrado é superior ao de mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

c) convocará os demais fornecedores registrados visando igual oportunidade de negociação.

14.3.3 Quando o preço de mercado se tornar superior aos registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Município poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

14.3.4 Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador procederá à revogação da Ata de Registro de Preços para o item, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação.

15. DAS PENALIDADES

15.1 O responsável será sancionado com o impedimento de 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, sem prejuízo de multa de 0,5% até 30% do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total do contrato;

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

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

f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

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

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

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

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

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

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

15.2 Para os fins da Subcondição "j" do subitem 12.1, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 337-F, 337-G, 337-I, 337-J e 337-K do Código Penal.

15.3 No caso de incidência de uma das situações previstas neste edital, a licitante será cientificada através do endereço eletrônico (e-mail) por ela informado no seu ato de vinculação ao certame; sendo que os prazos concedidos para manifestação fluirão, independentemente da confirmação de leitura da mensagem e serão concedidos conforme o caso, de acordo com o estabelecido na Lei Federal nº 14.133/2021.

16. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

16.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, conforme inciso VII, art. 82 da Lei nº 14.133/2021**.**

16.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

16.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

16.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas no art. 82, inciso X, § 5º VI, da Lei nº 14.133/2021.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 Somente poderão participar da Licitação, empresas legalmente constituídas e que estejam habilitadas e capacitadas a executar o seu objeto e que satisfaçam, integralmente, a todas as condições do Edital.

17.2 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, o cancelamento do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

17.3 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.

17.4 De todas as reuniões lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual se mencionará tudo o que ocorrer no ato. A ata será assinada pelo Pregoeiro e sua equipe e pelos representantes legais presentes devidamente credenciados.

17.5 Agentes Públicos, assim considerados aqueles do art. 6º, V, da Lei nº 14.133/21, estão impedidos de participar deste certame licitatório, (tanto como membro da diretoria da empresa ou como do quadro de funcionários desta), por determinação do art. 9º, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21, tendo em vista a vedação expressa de contratar com o Município.

17.6 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução de assunto relacionado ao presente procedimento licitatório, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar da proposta.

17.7 A Administração poderá revogar a licitação por interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar.

a) O presente processo licitatório poderá ser revogado se, no curso do certame, for verificado que o Termo de Referência contempla valores que não representam o efetivo valor de mercado para o objeto licitado; medida que se efetivará através de prévio e fundamentado despacho, sem que assista direito de indenização aos partícipes do certame.

17.8 As despesas decorrentes do objeto correrão por conta das dotações orçamentárias nº:

03 – Secretaria Municipal da Administração e Fazenda

0302.2006.04.122.0001.2006 - Manutenção das Atividades da Sec. Municipal da Administração

33903000000000:1500 – Material de Consumo(25)

04 – Secretaria Municipal da Assitência Social

0401.08.244.0013.2024 – Programa FEAS

33903000000000:1661/1262 – Material de Consumo(216)

0401.08.245.0013.2028 – Bloco da Proteção Social – PFB I – Piso Básico Fixo I

33903000000000:1660/1254 – Material de Consumo(315)

0401.08.245.0013.2029 – Bloco da Proteção Social – Programa PBV – Piso Básico Variável - SCFV

33903000000000:1660/1251 – Material de Consumo(336)

06 - Secretaria Municipal de Educação e Cultura

0602.12.361.0001.2042 Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Educação

06.2042.33903000000000:2500 - Material de consumo (412)

08 – Secretaria Municipal da Saúde

0802.10.301.0001.2066 Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal da Saúde

08.2066.33903000000000:1600/4500 Material de consumo (428)

17.9 O trâmite do procedimento licitatório estará disponível no *site* do Município: www.novaaraca.rs.gov.br – Portal da Transparência – Informações sobre Licitações, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e Portal do Bolsa de Licitações (BLL), sendo de responsabilidade exclusiva da licitante a obtenção ou consulta dos documentos disponibilizados.

17.10 Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I	Relação de itens / Modelo de Proposta
Anexo II	ETP
Anexo III	TR
Anexo IV	Modelo de Credenciamento
Anexo V	Mod. Dec. De microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa
Anexo VI	Modelo de declaração de Idoneidade
Anexo VII	Modelo de declaração de cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII do CF
Anexo VIII	Modelo Declaração de Integralidade de Custos

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

Anexo IX	Modelo Declaração de Reserva de Cargos
Anexo X	Modelo Declaração de Inexistência de Vínculo
Anexo XI	Minuta de Ata de Registro de Preços

Nova Araçá -RS, 18 de agosto de 2026.

Henrique Occhi Peretti
Prefeito Municipal

Aprovado: Natalia Berna
OAB/RS 106.721

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

ANEXO I

RELAÇÃO DE ITENS / FORMULÁRIO PROPOSTA

Nome da empresa (Razão Social): _____

Endereço:_____

CNPJ:_____ Telefone Oficial: _____

E-mail Oficial: _____ Validade da Proposta (mínimo 60 dias):_____

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO	UNID.	MARCA	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO R$	VALOR PROPOSTO PELA EMPRESA R$
01	115	**Açúcar cristal, embalagem contendo peso líquido 2KG**, constituído por cristais sólidos, homogêneos, brancos e de sabor característico, fabricado com matérias-primas limpas e totalmente isento de sujidades, detritos ou contaminantes, acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, resistente e perfeitamente vedada, com rótulo visível contendo lote, fabricação, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA, apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN		9,62	
02	05	**Açúcar de confeiteiro embalagem contendo peso líquido 1 kg,** composto por pó extremamente fino, amorfo, branco e de sabor doce característico, com adição de amido de milho ou antiumectante permitido, sendo totalmente isento de sujidades, empedramentos ou contaminantes; acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, altamente resistente e perfeitamente vedada contra umidade externa; com rótulo visível contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA, apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN		14,63	
03	05	**Açúcar mascavo embalagem contendo peso líquido de 1 kg,** formato granulado ou em pó, não refinado, sem processos de clarificação ou branqueamento químico,	UN		11,55	

		com coloração marrom-clara a escura e sabor e aroma característicos de melaço, sendo totalmente isento de sujidades, mofo, empedramentos ou contaminantes; acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, resistente e perfeitamente vedada contra umidade externa; com rótulo visível contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA, apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
04	26	**Achocolatado em pó embalagem contendo peso líquido de 400g,** enriquecido com complexo de vitaminas e minerais, composto pela mistura de açúcar, cacau em pó, soro de leite em pó e leite em pó desnatado com aromatizante característico, apresentando-se sob a forma de pó fino, homogêneo, seco, de fácil solubilidade em líquidos frios ou quentes e totalmente isento de mofo, ranço ou sujidades; acondicionado em embalagem rígida (pote plástico ou lata metálica) original de fábrica, dotada de tampa plástica para fechamento hermético após aberta; com rótulo visível em língua portuguesa contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, alertas de alergênicos, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA, apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN		11,24	
05	10	**Arroz beneficiado polido embalagem contendo peso líquido de 2 kg,** classe longo-fino, tipo 1, constituído por grãos sólidos, homogêneos, vítreos, de coloração branca característica, com ótimas condições de cozimento e rendimento, atendendo rigorosamente aos limites de tolerância para defeitos e grãos quebrados, sendo totalmente isento de carunchos, insetos, mofo, bolores ou sujidades; acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, resistente,	UN		8,16	

		perfeitamente vedada e isenta de umidade externa ou interna; com rótulo visível contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
06	15	**Abóbora japonesa/cabotiá in natura (quilo)**, com grau de maturação fisiológica média, consistência firme, sã, fresca, limpa, intacta, com polpa compacta, coloração, aroma e sabor característicos da variedade, sendo totalmente isenta de sujidades, terra, umidade externa anormal, danos mecânicos, rachaduras, podridão, mofo ou parasitas; devendo atender rigorosamente aos limites regulamentares de ausência de resíduos de defensivos agrícolas e contaminantes da ANVISA e do MAPA; entregue em embalagens ou recipientes higienizados que garantam a proteção e a integridade do vegetal até o momento do recebimento.	KG		5,52	
07	05	**Alho in natura (quilo)**: em bulbos íntegros, de classe graúda (classe 5 ou superior), consistência firme, dentes bem desenvolvidos, unidos e compactos, com coloração, aroma e sabor característicos da variedade e películas intactas, sãs e secas, sendo totalmente isento de dentes murchos, brotados, sujidades, terra, umidade externa anormal, danos mecânicos, podridão, mofo ou parasitas; devendo atender rigorosamente aos limites regulamentares de ausência de resíduos de defensivos agrícolas e contaminantes da ANVISA e do MAPA; entregue em embalagens ou recipientes higienizados, secos e arejados que garantam a proteção e a integridade do vegetal até o momento do recebimento.	KG		32,68	
08	10	**Amendoim in natura (quilo)**, cru, em vagem natural (grupo I), tipo 1, classe comum ou claro, grãos novos de padrão	KG		18,35	

		graúdo, sãos, limpos, maduros, secos, de casca firme e íntegra com grãos cheios e bem desenvolvidos, sendo totalmente isento de mofo, grãos ardidos, carunchos, insetos, larvas, sujidades, pedras ou detritos vegetais; apresentando umidade máxima permitida de até 13%; devendo atender rigorosamente aos limites regulamentares vigentes e às normas da ANVISA e do MAPA, entregue em embalagens higienizadas e secas que garantam a proteção do produto.				
09	05	**Amido de milho embalagem contendo peso líquido de 200g,** 100% puro, apresentado sob a forma de pó fino, homogêneo, leve, de coloração branca uniforme, sem grumos e com odor e sabor neutros característicos, sendo totalmente isento de glúten, farinhas associadas, açúcares, conservantes, aditivos químicos, mofo, ranço ou sujidades, com garantia de ausência de contaminação cruzada; acondicionado em embalagem original de fábrica, perfeitamente vedada e íntegra; com rótulo visível em língua portuguesa contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, alertas de alergênicos, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA e do MAPA, apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN		4,84	
10	10	**Batata-doce in natura (quilo)**: raízes tuberosas de primeira qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado, polpa firme, formato regular, casca intacta e lisa, além de aspecto, cor e sabor característicos da variedade, sendo limpas, sãs, inteiras, desenvolvidas e totalmente isentas de terra compactada, sujidades, danos mecânicos, podridões, mofos ou parasitas; devendo atender rigorosamente aos limites regulamentares de ausência de resíduos de defensivos agrícolas e contaminantes da ANVISA e do MAPA; entregues e acondicionadas de forma a	KG		6,11	

		garantir a integridade física do produto até o momento do recebimento.				
11	30	**Banana prata in natura (quilo)**, de primeira qualidade, tamanho médio de 12 cm a 15 cm, apresentada em pencas, com grau de maturação adequado para consumo imediato, polpa firme, intacta, com cor, aspecto e sabor característicos da variedade e aproveitamento total de suas partes comestíveis, sendo totalmente isenta de substâncias terrosas, sujidades, larvas, podridão ou parasitas; apresentando resíduos de defensivos agrícolas dentro dos limites máximos permitidos e atendendo rigorosamente às normas regulamentares da ANVISA e do MAPA; entregue em recipientes higienizados que garantam a integridade do vegetal até o recebimento.	KG		5,42	
12	30	**Batata palha embalagem contendo peso líquido de 400g,** em filetes, cor amarela-ouro, sabor característico, textura crocante e teor de umidade adequado, sendo totalmente isenta de excesso de óleo, sabor de ranço, queimaduras por fritura, fragmentos escuros, sujidades, insetos ou cascas; livre de aditivos prejudiciais e com resíduos de defensivos agrícolas dentro dos limites da ANVISA e do MAPA; acondicionada em embalagem primária aluminizada, perfeitamente vedada e hermética, que garanta a proteção contra ar, luz e umidade; com rótulo visível contendo marca, lote, informações nutricionais, data de validade e demais exigências legais, apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN		12,92	
13	70	**Bebida láctea fermentada refrigerada 1 L,** pronta para o consumo, com consistência líquida homogênea, textura levemente cremosa, odor e sabor característicos, nos sabores morango, coco, salada de frutas ou ameixa, obtida a partir de leite e/ou leite reconstituído e soro de leite, sendo totalmente isenta de substâncias	UN		6,25	

		indesejáveis, sujidades, mofo ou contaminantes; acondicionada em **embalagem primária flexível do tipo saquinho (sachê plástico)** atóxico, resistente, hermético e perfeitamente vedado; com rótulo visível contendo identificação do fabricante, lote, fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, destaque de lactose e alergênicos, registro ativo no MAPA e demais exigências da ANVISA, apresentando prazo de validade com vigência mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega no órgão.				
14	10	**Bebida láctea fermentada refrigerada zero lactose embalagem contendo peso mínimo 900g,** sabores morango, coco, salada de frutas ou baunilha, obtida com leite/soro e enzima lactase, isenta de impurezas e contaminantes. Acondicionada em garrafa plástica rígida, resistente e vedada. Rótulo legível com destaque "zero lactose", fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional (com galactose residual), alergênicos, registro no MAPA e normas ANVISA, apresentando prazo de validade com vigência mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega no órgão.	UN		11,93	
15	30	**Bebida láctea UHT sabor chocolate, zero lactose, embalagem contendo no mínimo, 200ml com canudo individual**, pronta para o consumo, composta por base láctea (leite e/ou soro de leite) hidrolisada pela enzima lactase, açúcar, sólidos de cacau em pó e aditivos que garantam consistência líquida fluida e homogênea, sendo processada por ultra alta temperatura (UHT) com cor, sabor e aroma característicos de chocolate. O produto deve ser livre de sujidades e envasado em embalagem cartonada asséptica (tipo Tetra Pak), trazendo no rótulo o destaque "ZERO LACTOSE", identificação de fabricante, lote, tabela nutricional (com galactose residual), alertas de alérgenos e	UN		3,56	

		registro no MAPA ou ANVISA, validade mínima de 6 meses no ato da entrega.				
16	2100	**Bolo salgado pronto para o consumo, em porção individual de 100g,** com massa de consistência macia e textura homogênea, devendo ser obrigatoriamente produzido no mesmo dia da entrega para garantir o frescor. O produto pode conter recheios e coberturas diversos (como frango, queijo, presunto, atum, legumes, milho, ervilha, molho de tomate, requeijão entre outros) em perfeito estado de conservação, sendo totalmente isento de aditivos, conservantes artificiais, sujidades ou contaminantes. A entrega deve ser feita em embalagem atóxica, descartável, intacta e vedada contra contaminações, atendendo rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.	UN		3,15	
17	4200	**Bolo doce simples para porção individual de 100g**, pronto para o consumo, devendo ser obrigatoriamente produzido no mesmo dia da entrega para garantir o frescor, com massa de consistência macia, textura homogênea, aerada, sabor e aroma característicos, fornecido nos sabores de chocolate com cobertura de chocolate, cenoura, cenoura com cobertura de chocolate ou fubá. O produto deve ser obrigatoriamente fabricado utilizando ingredientes de primeira qualidade e sendo totalmente isento de substâncias indesejáveis, partes queimadas, sujidades, contaminantes, corantes artificiais ou conservantes químicos. A entrega deve ser feita em embalagem atóxica, descartável e perfeitamente intacta, atendendo rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.	UN		4,29	
18	582	**Bolo tipo cuca tradicional doce, peso líquido médio de 500g** (aceitando variação de até 100g para mais), de fabricação própria ou artesanal, pronta para o consumo, devendo ser obrigatoriamente produzida no mesmo dia da entrega para garantir o frescor, com massa de	UN		16,33	

		consistência macia, textura homogênea, aerada, sabor e aroma característicos, deve ser acondicionada individualmente em embalagem plástica descartável rígida, fechada. O produto deve ser obtido por massa fermentada assada com cobertura de farofa doce, apresentando consistência macia, coloração dourada uniforme e total isenção de partes queimadas, soladas, mofo ou sujidades. Obrigatoriamente o alimento deve cumprir as normas da ANVISA, trazendo rotulagem com dados do produtor, ingredientes, tabela nutricional, alertas de alergênicos.				
19	70	**Biscoito salgado tipo cream cracker, embalagem 400g com subdivisão interna obrigatória de 3 pacotes individuais (packs)**, obtido pelo cozimento de massa com farinha de trigo, água, sal e gordura, apresentando aspecto assado, coloração uniforme e consistência crocante. O produto deve ser totalmente isento de mofo, ranço ou sujidades, em conformidade com as normas da ANVISA, sendo acondicionado em embalagem plástica flexível hermética. O rótulo deve conter tabela nutricional, lote, fabricação, alertas de alérgenos (glúten) e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		7,59	
20	144	**Biscoito doce sabor leite em embalagem de 400g com subdivisão interna obrigatória de 3 pacotes individuais (packs)**, obtido pelo cozimento de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal e leite (ou derivados), apresentando aspecto assado, coloração dourada uniforme e consistência crocante. O produto deve ser totalmente isento de mofo, ranço ou sujidades, em conformidade com as normas da ANVISA, sendo acondicionado em embalagem plástica flexível hermética. O rótulo deve conter tabela nutricional, lote, fabricação, alertas de alérgenos (glúten e lactose) e	UN		6,50	

		prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.				
21	50	**Biscoito doce sabor chocolate em embalagem de 400g com subdivisão interna obrigatória de 3 pacotes individuais (packs)**, obtido pelo cozimento de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal e cacau em pó, apresentando aspecto assado, coloração escura uniforme, sabor e aroma característicos de chocolate e consistência crocante. O produto deve ser totalmente isento de mofo, ranço ou sujidades, em conformidade com as normas da ANVISA, sendo acondicionado em embalagem plástica flexível hermética. O rótulo deve conter tabela nutricional, lote, fabricação, alertas de alérgenos (glúten e lactose) e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		7,32	
22	80	**Biscoito doce tipo caseiro, sabor coco, embalagem transparente de 450g**, pronto para o consumo, apresentando textura crocante, formato padronizado, sabor e aroma característicos. O produto deve ser obrigatoriamente fabricado na mesma semana da entrega para garantir o frescor, utilizando matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente isento de substâncias indesejáveis, sujidades ou contaminantes. O alimento deve ser acondicionado em embalagem primária plástica resistente, perfeitamente vedada e intacta contra a umidade, trazendo rótulo claro e visível com a identificação do fabricante, dados de contato, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da legislação vigente da ANVISA, e prazo de validade mínimo de 3 meses no ato da entrega.	UN		11,49	
23	90	**Biscoito doce tipo caseiro, sabor milho, em embalagem transparente de 450g**, pronto para o consumo, apresentando textura crocante, formato padronizado, sabor e aroma característicos. O produto deve ser obrigatoriamente fabricado na	UN		9,88	

		mesma semana da entrega para garantir o frescor, utilizando matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente isento de substâncias indesejáveis, sujidades ou contaminantes. O alimento deve ser acondicionado em embalagem primária plástica resistente, perfeitamente vedada e intacta contra a umidade, trazendo rótulo claro e visível com a identificação do fabricante, dados de contato, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da legislação vigente da ANVISA, prazo de validade com vigência mínima de 3 meses no ato da entrega.				
24	80	**Biscoito doce caseiro tipo prestígio (sabor combinado de coco e chocolate), embalagem transparente de 450g**, pronto para o consumo, apresentando textura macia, formato padronizado, sabor e aroma característicos. O produto deve ser obrigatoriamente fabricado na mesma semana da entrega para garantir o frescor, utilizando matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente isento de substâncias indesejáveis, sujidades ou contaminantes. O alimento deve ser acondicionado em embalagem primária plástica resistente, perfeitamente vedada e intacta contra a umidade, trazendo rótulo claro e visível com a identificação do fabricante, dados de contato, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da legislação vigente da ANVISA, prazo de validade com vigência mínima de 3 meses no ato da entrega.	UN		11,49	
25	124	**Bombom em formato esférico em pacote de 1 kg**, com unidades individuais de 19g a 20g, composto por dupla camada de wafer crocante, recheio cremoso de castanha-de-caju ou amendoim e cobertura externa de chocolate, ficando a critério exclusivo da contratada a escolha e o fornecimento do tipo de cobertura, seja ela ao leite ou branca. O produto deve apresentar massa homogênea, consistência firme, ser livre de deformidades ou rachaduras e	UM		76,95	

		acondicionado individualmente em envoltório atóxico hermeticamente selado, atendendo aos critérios sanitários da ANVISA. O lote deve ter rotulagem em português no pacote e nas unidades com marca, lote, fabricante, fabricação, validade, tabela nutricional e advertências sobre alérgenos, validade mínima de 6 meses no ato do recebimento.				
26	62	**Café solúvel instantâneo em pó, 100% puro e em embalagem de 200g**, livre de açúcares, amido, corantes, conservantes, aromatizantes ou aditivos como cevada e chicória, apresentando aroma e sabor marcantes de café tradicional. O produto, o rótulo e o fabricante devem atender rigorosamente às normas de segurança alimentar e legislações vigentes, em especial à Portaria MAPA nº 570/2022 e à RDC ANVISA nº 716/2022, sendo envasado em pacote laminado flexível ou lata original e intacta com validade mínima de 6 meses no ato da entrega, trazendo na identificação o fabricante, lote e data de fabricação.	UM		29,98	
27	145	**Café torrado e moído, tipo superior, embalagem a vácuo de 500g,** 100% puro e com moagem fina a média, apresentando pó homogêneo, aroma marcante, sabor equilibrado e total isenção de impurezas ou mofos. O produto, o rótulo e o fabricante devem atender rigorosamente às legislações federais vigentes, em especial à Portaria MAPA nº 570/2022 e à RDC ANVISA nº 716/2022, sendo envasado em embalagem tipo "tijolo" original e intacta com validade mínima de 6 meses no ato da entrega, trazendo impressos de forma legível a identificação do fabricante, data de fabricação e lote.	UN		30,80	
28	135	**Café solúvel instantâneo granulado tradicional em embalagem de vidro transparente de no mínimo 200g**, 100% puro e composto exclusivamente de café, livre de açúcares, amido, corantes, conservantes, aromatizantes ou aditivos	UM		26,83	

		vegetais como chicória e cevada, apresentando aroma marcante e sabor encorpado. O produto, o rótulo e o fabricante devem atender rigorosamente às legislações federais vigentes, em especial à Portaria MAPA nº 570/2022 e à RDC ANVISA nº 716/2022, sendo envasado embalagem original, com tampa plástica rosqueável hermética e lacre de segurança interno aluminizado, trazendo a identificação do fabricante, lote e data de fabricação, com validade mínima de 6 meses no ato da entrega.				
29	20	**Cebola *in natura* (Quilo)**, primeira qualidade, na variedade amarela ou pera e calibre médio, composta por bulbos sãos, firmes, intactos, bem curados e fisiologicamente desenvolvidos, com casca externa seca, íntegra e de coloração uniforme. O produto deve ser totalmente limpo e isento de terra compactada, umidade externa anormal, brotamento interno ou externo, danos mecânicos, podridões, mofos e parasitas, sendo acondicionado em embalagens higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos que garantam a ventilação e a integridade física dos bulbos até o momento da entrega.	KG		5,97	
30	30	**Carne de frango, *in natura*, em corte congelado de coxa e sobrecoxa, desossadas e com pele, em pacotes plásticos individuais de 1kg,** apresentando consistência firme, coloração rosada uniforme e total isenção de ossos, cartilagens, penas, hematomas, queimaduras pelo frio (*freezer burn*) ou sujidades. O alimento deve ser transportado e entregue congelado a uma temperatura igual ou inferior a -12°C, acondicionado em embalagens atóxicas herméticas, intactas e perfeitamente lacrados, atendendo rigorosamente aos padrões microbiológicos e sanitários da ANVISA e do MAPA. O rótulo deve conter de forma legível os dados do fabricante,	KG		20,59	

		lote, fabricação, validade, tabela nutricional e o carimbo ativo do Serviço de Inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), prazo de validade com vigência mínima de 4 meses no ato da entrega.				
31	30	**Carne de frango, *in natura*, em corte de filé de peito (sem osso e sem pele), em pacotes plásticos individuais de 1kg**, apresentando consistência firme, coloração rosada uniforme e total isenção de cartilagens, ossos, hematomas, quebras pelo frio (*freezer burn*), excesso de gelo ou superfícies babosas. O alimento deve ser transportado e entregue congelado a uma temperatura igual ou inferior a -12°C, acondicionado em embalagens atóxicas herméticas, intactas e perfeitamente lacradas, atendendo rigorosamente aos padrões microbiológicos e sanitários da ANVISA e do MAPA. O rótulo deve conter de forma legível os dados do fabricante, lote, fabricação, validade, tabela nutricional e o carimbo ativo do Serviço de Inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), prazo de validade com vigência mínima de 4 meses no ato da entrega.	KG		21,34	
32	30	**Carne bovina moída, *in natura* (guisado fresco) - (Quilo)**, de coxão mole ou patinho, **moída e embalada obrigatoriamente no dia da entrega, sendo proibido produto congelado**. Deve apresentar consistência firme, cor vermelha intensa e total isenção de nervos, ossos, sebo ou excesso de gordura, mantida sob refrigeração entre 4°C e 7°C. Acondicionada em embalagem conforme normas da ANVISA e MAPA, o rótulo deve conter a data de produção (do dia da entrega), tempo de consumo pós-abertura.	KG		42,58	
33	10	**Canela em pó (moída), embalagem de 50g**, deve ser 100% pura e obtida exclusivamente da moagem da casca de *Cinnamomum*, apresentando-se como um pó fino, seco, homogêneo e de coloração marrom uniforme, totalmente isento de	UN		9,96	

		amido, farinhas, açúcares, corantes, mofo ou sujidades. Acondicionada em embalagem plástica flexível hermética, composição e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma clara a identificação do lote, a tabela nutricional e garantindo um prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.				
34	50	**Canela em rama (casca), embalagem de 20g,** deve apresentar-se sob a forma de pedaços de cascas tubulares secos, sadios, limpos e de coloração marrom-avermelhada uniforme, com sabor e aroma fortemente característicos, sendo totalmente isenta de mofo, ranço, sujidades, insetos ou substâncias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica flexível hermética, composição e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma clara a identificação do lote, a tabela nutricional e garantindo um prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		5,37	
35	10	**Cenoura *in natura*, Quilo,** de classe média mínimo de 14cm de comprimento e 3cm de diâmetro), deve pertencer ao grupo amarela/alaranjada e ao grau de seleção extra, apresentando tamanho, coloração alaranjada intensa e conformação uniformes. As raízes devem ser limpas, sadias, firmes, compactas, frescas, intactas e sem ramificações, sendo totalmente isentas de mofo, podridão, danos mecânicos, terra ou umidade excessiva. O produto deve cumprir rigorosamente as normas da ANVISA e do MAPA, sendo acondicionado no ato da entrega em caixas plásticas higienizadas ou sacos telados que garantam a ventilação e a integridade das hortaliças.	KG		8,02	
36	20	**Coco ralado desidratado, embalagem de 100g,** deve ser 100% puro e sem adição de	UN		7,75	

		açúcares, apresentando-se em flocos finos de coloração branca uniforme, com sabor e aroma fortemente característicos da fruta fresca. O produto deve ser totalmente isento de conservantes, umectantes, corantes, amidos, farinhas, glúten (sem contaminação cruzada), mofo, ranço ou sujidades. Embalagem plástica flexível hermética íntegra, devendo cumprir as normas da ANVISA, trazendo rotulagem em língua portuguesa com identificação do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, alertas de alergênicos e validade mínima de 6 meses no ato da entrega.				
37	20	**Chocolate em pó com teor mínimo de 50% de cacau em embalagem de 200g**, apresentando-se sob a forma de pó fino, homogêneo, com sabor e aroma marcantes e coloração marrom característica. O produto deve ser totalmente isento de glúten, amido de milho, espessantes, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais, garantindo a ausência de contaminação cruzada. O alimento deve ser acondicionado em embalagem plástica, aluminizada ou pote hermético original de fábrica, trazendo rótulo em português com identificação do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, em total conformidade com as normas da ANVISA, prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		15,50	
38	70	**Chocolate em formato cilíndrico (bastão), caixa de no mínimo 480g contendo 30 unidades individuais de no mínimo 16g**, disponível nas variedades ao leite, branco ou duo, com consistência firme, textura cremosa e livre de deformidades ou derretimento. O produto deve ser acondicionado individualmente em envoltório hermético, atendendo aos critérios sanitários da ANVISA. A rotulagem da caixa e das unidades deve estar em português, exibindo marca, lote,	UN		57,09	

		fabricante, fabricação, validade, tabela nutricional e advertências sobre alérgenos. Validade mínima 8 meses no ato do recebimento.				
39	2200	**Chocolate ao leite em formato de figura natalina oca (Papai Noel) com peso unitário de 40g a 50g** e teor de gorduras totais entre 30% e 35%, apresentando consistência firme, textura cremosa e total isenção de quebras, deformidades ou sinais de derretimento. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente em envoltório decorativo moldado de folha de alumínio colorido, atendendo aos critérios sanitários da ANVISA. A rotulagem deve estar em português, exibindo marca, lote, fabricante, datas de fabricação e validade, tabela nutricional completa e advertências sobre alérgenos, validade mínima de 6 meses no ato do recebimento.	UN		9,85	
40	2100	**Chocolate ao leite em formato de figura de Páscoa oca (Coelho) com peso unitário mínimo de 60g** e teor de gorduras totais entre 30% e 35%, apresentando consistência firme, textura cremosa e total isenção de quebras, deformidades ou sinais de derretimento. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente em envoltório decorativo moldado de folha de alumínio colorido, atendendo aos critérios sanitários da ANVISA. A rotulagem deve estar em português, exibindo de forma legível a marca, lote, fabricante, datas de fabricação e validade, tabela nutricional completa e advertências sobre alérgenos, validade mínima de 6 meses no ato do recebimento.	UN		15,70	
41	2200	**Chocolate ao leite em formato de figura de Páscoa oca (Ovo de Páscoa) com peso unitário mínimo de 100g** e teor de gorduras totais entre 30% e 35%, apresentando consistência firme, textura cremosa e total isenção de quebras, deformidades ou sinais de derretimento. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente em envoltório decorativo	UN		14,80	

		moldado de folha de alumínio colorido, atendendo aos critérios sanitários da ANVISA. A rotulagem deve estar em português, exibindo de forma legível a marca, lote, fabricante, datas de fabricação e validade, tabela nutricional completa e advertências sobre alérgenos, validade mínima de 6 meses no ato do recebimento.				
42	115	**Chocolate meio amargo em formato de tablete fracionado em bastões segmentados com recheio cremoso sabor morango**, embalagem contendo 32 unidades individuais de 12,3g, com consistência firme, textura macia e livre de deformidades., sendo embalado em invólucro plástico hermético sob normas da ANVISA. O lote deve ter rotulagem em português com marca, lote, fabricante, fabricação, validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos, validade mínima de 8 meses na entrega.	UN		22,24	
43	05	**Cravo-da-índia em pó (moído), embalagem de 50g,** deve ser 100% puro e obtido exclusivamente da moagem dos botões florais secos de cravo, apresentando-se como um pó fino, seco, homogêneo e de coloração marrom uniforme, com sabor e aroma fortemente característicos. Acondicionado em embalagem plástica flexível hermética, composição e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma clara a identificação do lote, a tabela nutricional e garantindo um prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		16,81	
44	20	**Cravo-da-índia (botões florais secos), embalagem de 50g,** deve apresentar-se sob a forma de botões florais inteiros, sadios e secos, com coloração marrom-escura uniforme, sabor e aroma fortemente característicos. Acondicionado em embalagem plástica flexível hermética, composição e rotulagem em língua	UN		10,01	

		portuguesa devem cumprir integralmente as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma clara a identificação do lote, a tabela nutricional e garantindo um prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.				
45	50	**Creme de leite de uso culinário, embalagem de 200g**, deve ser submetido a processo térmico (UHT ou pasteurização), apresentando consistência homogênea, textura cremosa, cor branca a levemente amarelada e teor de gordura láctea estritamente entre 17% e 20%. O produto deve ser livre de rancidez, sujidades ou espessantes não permitidos, cumprindo rigorosamente as normas da ANVISA e do MAPA. Embalagem cartonada asséptica multilaminada, deve estar intacta, sem deformações, trazendo rotulagem clara com lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose, carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) e validade mínima de 4 meses no ato da entrega.	UN		3,84	
46	40	**Doce de leite tradicional em pasta, embalagem de 400g**, deve ser 100% puro, obtido exclusivamente pela concentração de leite com sacarose, apresentando consistência cremosa homogênea, cor marrom característica e total ausência de cristais de lactose. É estritamente proibida a adição de soro de leite, amidos, maltodextrina, glicose, gorduras vegetais ou corantes. O produto deve cumprir o RTIQ do MAPA, possuir carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM) e trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, ingredientes, tabela nutricional, acondicionado em pote plástico rígido ou de vidro com tampa hermética. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	UN		7,69	
47	60	**Doce de amendoim tipo paçoca, em formato rolha (cilíndrico),** deve ser obtido a partir de amendoim torrado e moído, açúcar e sal, apresentando textura macia e total isenção de sujidades, parasitas ou	UN		33,29	

		substâncias estranhas. O produto deve ser acondicionado em pote plástico rígido com tampa contendo 50 unidades embaladas individualmente, cumprindo rigorosamente as normas da ANVISA e do MAPA. Tanto as embalagens individuais quanto o pote devem estar íntegros e trazer rotulagem clara em língua portuguesa com identificação do lote, data de fabricação, tabela nutricional, alertas de alergênicos e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.				
48	90	**Doce tipo nó de amor, (Quilo),** pronto para o consumo e fornecido em embalagem atóxica descartável, deve ser composto por massa doce frita macia moldada em formato de nó, com cobertura de calda açucarada e finalizada com coco ralado. O produto deve ser frito no mesmo dia da entrega para garantir o frescor, a umidade ideal e a aderência da cobertura, sendo totalmente isento de partes queimadas, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. O doce e sua embalagem intacta devem atender rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.	KG		30,62	
49	200	**Doce de flocos de arroz caramelizado, peso líquido unitário de 10g,** pronto para o consumo, deve apresentar-se em formato de tablete ou barra, com textura altamente crocante, leve e sabor característico, sendo fabricado a partir de arroz expandido e calda de açúcares. O produto deve ser totalmente livre de sujidades ou fragmentos estranhos, cumprindo rigorosamente as normas da ANVISA. Cada unidade deve ser embalada individualmente em embalagem primária atóxica e perfeitamente lacrada para proteção contra a umidade, trazendo rotulagem clara com lote, data de fabricação, tabela nutricional e validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	UN		0,75	
50	20	**Embutido tipo linguiça calabresa defumada, embalagem de 1Kg,** plástica	UN		31,03	

		transparente, hermética e resistente, deve apresentar consistência firme, massa homogênea, coloração avermelhada uniforme, além de sabor e aroma característicos. O produto deve ser totalmente livre de ranço ou superfície úmida e pegajosa, sendo proveniente de animais inspecionados sob regime de fiscalização sanitária oficial. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas vigentes, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, carimbo de inspeção ativo (SIF, SIE/CISPOA ou SIM) e prazo de validade mínimo de 30 dias no ato da entrega.				
51	50	**Embutido tipo salsicha para hot dog (1kg)**, acondicionado em embalagem plástica transparente e hermética selada a vácuo, deve ser obtido a partir de emulsão de carnes mistas e miúdos comestíveis de primeira qualidade, apresentando unidades uniformes, firmes, padronizadas e sem pimenta. O produto deve ser totalmente livre de cartilagens, ossos, sujidades ou odores estranhos, sendo proveniente de estabelecimento registrado e com carimbo de inspeção oficial ativo (SIM, CISPOA ou SIF). O transporte e a entrega devem ser realizados em veículo refrigerado (temperatura estritamente inferior a 7°C), com rótulo trazendo marca, lote, ingredientes, tabela nutricional e prazo de validade mínimo de 30 dias na data de recebimento.	UN		14,42	
52	60	**Ervilha verde em grão congelada embalagem de 300g**, deve ser submetida ao congelamento rápido (IQF), apresentando grãos debulhados inteiros, firmes, sãos e de tamanho e coloração verde uniformes. É expressamente proibida a adição de sal, corantes ou conservantes, devendo o produto ser livre de fragmentos de vagens, mofo, sujidades ou excesso de gelo. O alimento deve ser	UN		7,55	

		entregue sob congelamento (igual ou inferior a -18°C) em embalagem plástica atóxica devendo cumprir as normas da ANVISA, trazendo rotulagem clara com dados do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional e validade mínima de 6 meses no ato da entrega.				
53	15	**Farinha de trigo especial tipo 1, embalagem 1Kg**, enriquecida obrigatoriamente com ferro e ácido fólico, deve ser acondicionada em embalagem de papel multifolhado ou plástica flexível hermética. O produto deve apresentar-se como um pó fino, homogêneo e de coloração branca ou marfim uniforme, atendendo aos limites físico-químicos vigentes de cinzas e umidade, com total isenção de mofo, ranço, sujidades ou fragmentos de pragas. Sua composição e embalagem íntegra devem cumprir rigorosamente as normas da ANVISA e do MAPA, trazendo rotulagem em língua portuguesa com dados do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, alerta obrigatório de glúten e validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	UN		6,59	
54	10	**Farinha de trigo especial tipo 1, embalagem 5Kg**, enriquecida obrigatoriamente com ferro e ácido fólico, deve ser acondicionada em embalagem de papel multifolhado ou plástica flexível hermética. O produto deve apresentar-se como um pó fino, homogêneo e de coloração branca ou marfim uniforme, atendendo aos limites físico-químicos vigentes de cinzas e umidade, com total isenção de mofo, ranço, sujidades ou fragmentos de pragas. Sua composição e embalagem íntegra devem cumprir rigorosamente as normas da ANVISA e do MAPA, trazendo rotulagem em língua portuguesa com dados do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, alerta obrigatório de glúten e validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	UN		19,87	

55	10	**Farinha de milho (granulometria fina ou média), embalagem de 1Kg,** enriquecida obrigatoriamente com ferro e ácido fólico, deve ser 100% pura e acondicionada em embalagem plástica primária transparente, resistente e vedada. O produto deve apresentar coloração amarela característica, sabor e odor próprios, com total isenção de resíduos, mofo, bolores, insetos ou sujidades. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma visível a identificação do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, destaque sobre a presença ou ausência de glúten e prazo de validade mínimo de 4 meses no ato da entrega.	UN		5,85	
56	15	**Farinha de rosca para empanar, embalagem 1Kg**, acondicionada em embalagem plástica primária transparente, resistente e vedada, deve ser obtida a partir da moagem de pães assados sãos e secos, apresentando granulometria uniforme, textura seca e coloração branca a levemente amarelada. O produto deve possuir sabor e aroma próprios de panificação, sendo totalmente livre de rancidez, mofo, insetos, sujidades ou resíduos carbonizados. Sua composição e rotulagem devem atender à legislação da ANVISA, exibindo de forma visível a identificação do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, destaque obrigatório de glúten e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		15,72	
57	10	**Fermento químico em pó, embalagem 250g**, acondicionado em pote de plástico rígido de polietileno original de fábrica com tampa de vedação hermética, deve ser obtido da mistura balanceada de amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio. O produto deve apresentar-se como um pó fino, homogêneo, seco, de coloração branca uniforme e livre de grumos, mofo,	UN		13,90	

		sujidades ou glúten. Sua formulação e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, alertas de alergênicos e validade mínima de 12 meses no ato da entrega.				
58	10	**Fermento biológico seco**, **peso líquido 125g,** acondicionado em embalagem profissional a vácuo, deve ser um agente de fermentação natural composto por microrganismos vivos (para uso em panificação, apresentando-se em grânulos de coloração bege clara. O produto deve ser totalmente livre de mofo, umidade ou sujidades. A embalagem primária deve ser entregue perfeitamente rígida devido ao vácuo e trazer rotulagem em língua portuguesa com dados do fabricante, lote, tabela nutricional e validade mínima de 12 meses na entrega.	UN		13,84	
59	04	**Filtro de papel para café (tamanho 103), acondicionado em embalagem com 30 unidades,** deve ser confeccionado em papel descartável de alta qualidade (100% fibra de celulose), totalmente inodoro, insípido e livre de alvejantes químicos agressivos. O produto deve possuir costura mecânica lateral e inferior de alta resistência que suporte água em temperatura de ebulição sem romper, além de permeabilidade adequada para retenção total da borra e garantia de fluxo de vazão uniforme. A embalagem externa deve estar intacta e trazer identificação clara sobre o tamanho, composição e lote de fabricação.	UN		5,64	
60	120	**Grostoli (orelha de gato ou cueca virada) tipo grosso**, **(Quilo),** pronto para o consumo e acondicionado em embalagem atóxica descartável, deve ser composto por massa frita de farinha de trigo com textura firme, interior macio e cobertura externa de açúcar refinado ou cristal. O doce deve ser frito no mesmo dia da	KG		38,00	

		entrega para garantir frescor e sabor característico, sendo bem escorrido de gordura excessiva e inteiramente livre de partes queimadas, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. O alimento e sua embalagem intacta devem atender rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.				
61	05	**Gengibre em pó, embalagem de 25g,** plástica ou metalizada com selagem hermética, deve ser 100% puro e constituído por pó homogêneo de coloração amarelo-clara a castanho-clara, com aroma e sabor picante característicos. O produto deve ser totalmente livre de amidos, corantes, conservantes, farináceos, mofo, insetos ou sujidades. Sua composição e rotulagem devem cumprir rigorosamente as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, advertência sobre o glúten e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		8,85	
62	20	**Leite condensado integral, acondicionado em lata metálica ou embalagem cartonada asséptica de 395g**, deve ser obtido exclusivamente da desidratação parcial do leite fluido de vaca com açúcar, apresentando consistência cremosa, textura homogênea e total isenção de grumos ou sedimentações. O produto deve possuir teor mínimo de 8% de gordura láctea e 29,5% de sólidos totais do leite, sendo proibido o uso de leite reconstituído, soro, amidos ou espessantes. A embalagem deve estar intacta e trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose, registro oficial e validade mínima de 6 meses na entrega.	UN		9,26	
63	70	**Leite integral UHT longa vida, (1L),** acondicionado em embalagem cartonada tipo Tetra Pak, deve ser homogêneo,	UN		5,25	

		apresentar coloração branca a marfim uniforme, sabor e aroma característicos, contendo teor mínimo de 3,0% de gordura. O produto deve ser isento de mofo, ranço, coalhos ou substâncias estranhas, atendendo integralmente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e do MAPA. A embalagem deve estar intacta, sem amassados ou estufamentos, trazendo carimbo de inspeção sanitária ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM) e rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alerta de lactose e validade mínima de 4 meses na entrega.				
64	10	**Leite integral UHT zero lactose (1L),** acondicionado em embalagem cartonada asséptica multilaminada, deve apresentar aspecto homogêneo, cor branca a marfim uniforme, sabor levemente adocicado e teor mínimo de 3,0% de gordura. O produto deve ser totalmente livre de glúten, mofo, ranço ou substâncias estranhas, cumprindo integralmente as normas da ANVISA e do MAPA. Registrado com carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM), seu rótulo deve trazer a indicação "zero/sem lactose", dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional (com alerta para diabéticos) e prazo de validade mínimo de 4 meses no ato da entrega.	UN		7,70	
65	100	**Leite achocolatado UHT, (1L),** acondicionado em embalagem cartonada asséptica multilaminada, deve ser pronto para o consumo e composto obrigatoriamente por leite integral (e/ou reconstituído), açúcar e sólidos de cacau em pó, com consistência líquida homogênea e sabor característico. É expressamente proibida a utilização de soro de leite ou subprodutos lácteos em sua formulação. O alimento deve ser livre de sedimentos excessivos ou contaminantes, atendendo às exigências regulamentares, com rótulo contendo	UN		9,09	

		dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose/alergênicos, registro no MAPA e prazo validade mínima de 6 meses na entrega.				
66	10	**Margarina vegetal com sal, embalagem 500g,** acondicionado em pote plástico rígido com tampa hermética, deve ser livre de gorduras trans e apresentar teor de lipídios entre 50% e 80%. O produto deve possuir consistência cremosa, textura lisa, coloração amarelada uniforme e total isenção de ranço, fungos ou sujidades. Sua formulação e embalagem devem cumprir as normas da ANVISA e do MAPA, trazendo carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM) e rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alertas de alergênicos e validade mínima de 6 meses na entrega.	UN		9,29	
67	40	**Molho de maionese tradicional, embalagem 500g**, tipo sachê flexível com fechamento hermético, deve ser pronto para o consumo, apresentando consistência cremosa, textura homogênea e sabor suave característico. O produto deve ser fabricado com matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente isento de sujidades ou substâncias indesejáveis. Sua composição e rotulagem devem cumprir rigorosamente as exigências dos órgãos reguladores vigentes, exibindo de forma clara os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		9,07	
68	60	**Maçã *in natura* (variedade Gala), (Quilo),** de primeira qualidade e tamanho médio (diâmetro mínimo de 65mm), deve apresentar grau de maturação adequado para consumo imediato, frutos inteiros, polpa firme, crocante e intacta. O produto deve possuir aspecto, cor e sabor característicos da variedade, sendo totalmente isento de substâncias terrosas, larvas, parasitas ou resíduos de defensivos	KG		11,88	

		agrícolas acima dos limites máximos permitidos pela ANVISA e pelo MAPA.				
69	20	**Maçã *in natura* (variedade Fugi), (Quilo),** de primeira qualidade e tamanho médio (diâmetro mínimo de 65mm), deve apresentar grau de maturação adequado para consumo imediato, frutos inteiros, polpa firme, crocante e intacta. O produto deve possuir aspecto, cor e sabor característicos da variedade, sendo totalmente isento de substâncias terrosas, larvas, parasitas ou resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites máximos permitidos pela ANVISA e pelo MAPA.	KG		12,14	
70	212	**Maçã desidratada para infusão, embalagem de 100g,** deve apresentar-se no formato de rodelas com casca e sem sementes, obtida exclusivamente de frutas sadias e limpas. O produto deve ser totalmente isento de açúcar adicionado, conservantes, corantes, aromatizantes, mofo ou sujidades, cumprindo as normas da ANVISA e do MAPA. Sua embalagem plástica ou aluminizada hermética, intacta deve trazer rotulagem em língua portuguesa com dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, alertas de alergênicos e validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	UN		8,00	
71	20	**Manteiga sem sal (uso culinário ou de mesa), embalagem 200g**, tablete ou pote plástico, deve ser composto exclusivamente por gordura láctea extraída do leite de vaca, apresentando consistência sólida e plástica sob refrigeração, textura homogênea e cor branca a amarelada. É expressamente proibida a adição de gorduras vegetais, hidrogenadas ou margarinas, devendo o produto ser totalmente livre de ranço, mofo ou sujidades, em estrito cumprimento às normas da ANVISA e do MAPA. O alimento deve ser entregue refrigerado (entre 4°C e 7°C), trazendo carimbo de inspeção ativo (SIF, SIE/CISPOA ou SIM) e rotulagem clara com dados do	UN		13,01	

		fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose e validade mínima de 6 meses no ato da entrega.				
72	50	**Melancia *in natura*, (Quilo),** de classe média e grau de seleção extra, deve apresentar bom estado de maturação fisiológica, polpa firme, crocante, de coloração vermelha intensa e sabor doce característico. Os frutos devem ser fornecidos frescos, inteiros, compactos e intactos, com casca íntegra e totalmente isentos de mofo, podridão, deformidades, rachaduras, insetos, terra ou umidade excessiva. O produto deve cumprir rigorosamente os limites de defensivos agrícolas da ANVISA e do MAPA, sendo transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas que garantam a ventilação e evitem o esmagamento na entrega.	KG		4,28	
73	50	**Milho-verde em conserva, embalagem 200g**, primária tipo sachê (pouch) flexível e hermético, deve apresentar grãos inteiros, novos, sãos, limpos e selecionados, imersos em salmoura, com consistência macia e cor amarela característica. O produto deve ser totalmente livre de aditivos prejudiciais, fragmentos de sabugo, fios, grãos escuros, mofo ou sujidades, respeitando os limites de defensivos da ANVISA e do MAPA. A embalagem deve estar intacta, respeitando o peso drenado legal e trazendo rotulagem legível com marca, lote, tabela nutricional e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		4,64	
74	50	**Molho de tomate tradicional, embalagem 340g**, tipo sachê flexível (pouch) ou cartonada asséptica com fechamento hermético, deve ser pronto para o consumo, apresentando consistência líquida homogênea, cor vermelha característica e sabor livre de acidez excessiva ou amargor. O produto deve ser obtido de tomates maduros e obrigatoriamente condimentado com alho	UN		5,16	

		e cebola, sendo totalmente isento de mofo, sujidades ou fragmentos de pele e sementes acima do limite legal. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque sobre o glúten e validade mínima de 6 meses na entrega.				
75	90	**Molho para cachorro-quente (hot dog), embalagem 340g**, tipo sachê flexível com fechamento hermético, deve ser pronto para o consumo, apresentando textura cremosa e sabor característico. O produto deve ser fabricado com matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente livre de sujidades ou substâncias indesejáveis que comprometam a segurança alimentar. Sua composição e embalagem íntegra devem cumprir rigorosamente as normas da legislação vigente, trazendo rotulagem clara com identificação do lote, data de fabricação, tabela de informação nutricional e garantindo um prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		3,93	
76	20	**Milho-verde em grãos congelado, embalagem 300g,** plástica primária transparente, hermética e resistente, deve apresentar grãos inteiros, firmes e de tamanho e coloração amarela uniformes. É expressamente proibida a adição de sal, açúcares, corantes ou conservantes, devendo o produto ser totalmente livre de fragmentos de sabugo, palhas, mofo, sujidades ou excesso de blocos de gelo. O alimento deve ser entregue congelado (temperatura igual ou inferior a -18°C) e cumprir as normas da ANVISA e do MAPA, trazendo rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional e validade mínima de 6 meses na entrega.	UN		9,41	
77	92	**Milho para pipoca (grupo duro, classe amarela, tipo 1), embalagem 500g**, acondicionado em pacote de plástico transparente e resistente, deve apresentar	UN		5,42	

		grãos secos, novos, sãos, limpos e com alto índice de capacidade de expansão. O produto deve ser totalmente isento de mofo, carunchos, sujidades, umidade excessiva ou odores estranhos, cumprindo rigorosamente as normas de classificação do MAPA e os limites de defensivos da ANVISA. A embalagem deve estar perfeitamente vedada e trazer rotulagem clara com marca, lote, tabela nutricional e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.				
78	4700	**Mini pizza, com peso líquido unitário de 100g** e pronta para o consumo, deve apresentar massa macia de farinha de trigo com bordas levemente crocantes, contendo base obrigatória de molho de tomate e queijo. O produto será fornecido nos sabores calabresa, presunto, peito de frango cozido e desfiado, bacon e outros, orégano, distribuídos de forma uniforme. O alimento deve ser assado no mesmo dia da entrega para garantir o frescor, sendo totalmente isento de partes queimadas de forneamento, umidade excessiva na massa, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica descartável e intacta, o produto deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA.	UN		4,67	
79	05	**Noz-moscada inteira, embalagem de 90g,** com selagem hermética, deve ser 100% natural, composta por amêndoas secas e descascadas de formato ovalado, consistência firme e coloração marrom-clara a acinzentada. O produto deve ser estritamente puro e livre de conservantes, corantes, aditivos, mofo, carunchos ou sujidades. Sua composição e rotulagem devem cumprir integralmente as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, advertência sobre o glúten e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		45,18	

80	35	**Ovo de galinha comercial vermelho (marrom), embalagem com 12 unidades**, de tipo extra deve ser acondicionado em embalagens primárias de papelão prensado ou plástico rígido. O produto deve apresentar produção recente, casca lisa, íntegra, limpa e totalmente livre de trincas, manchas ou sujidades, atendendo às normas da ANVISA e do MAPA. Registrado com carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM), a embalagem deve trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, tabela nutricional, data de postura e validade mínima de 30 dias na entrega.	DZ		12,39	
81	62	**Óleo vegetal comestível de soja (refinado, tipo 1), garrafa plástica do tipo PET de 900ml**, deve ser obtido exclusivamente de sementes de soja, apresentando-se em estado líquido claro, límpido, brilhante e totalmente livre de turbidez, sedimentos, mofo ou ranço. Sua composição e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas regulamentares da ANVISA (incluindo alertas de alergênicos) e do MAPA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional e garantindo um prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		8,45	
82	10	**Orégano em folhas secas, embalagem 100g,** plástica primária transparente e vedada, deve ser 100% natural e puro, apresentando coloração verde-acinzentada, odor fortemente aromático e sabor característico. O produto deve ser totalmente livre de outras ervas, conservantes, corantes, pedúnculos excessivos, mofo, carunchos ou sujidades. Sua composição e rotulagem devem cumprir rigorosamente as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, advertência sobre o	UN		6,42	

		glúten e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.				
83	2150	**Pão de queijo assado, com peso líquido unitário de 80g** e pronto para o consumo, deve apresentar massa à base de polvilho e queijo, com miolo macio e elástico e crosta externa levemente crocante. O produto deve ser assado no mesmo dia da entrega para garantir o frescor, sendo totalmente isento de partes queimadas de forneamento, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica descartável e intacta, o alimento deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.	UN		3,58	
84	2600	**Pão tipo sovado, com peso líquido unitário de 70g,** deve apresentar consistência macia, miolo homogêneo e aerado, além de sabor e aroma característicos. O produto deve ser obrigatoriamente fabricado no mesmo dia da entrega para garantir o frescor e a qualidade ideal, sendo totalmente livre de partes queimadas, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem primária atóxica, limpa e intacta, em estrito cumprimento às normas de segurança alimentar.	UN		1,82	
85	05	**Pimentão *in natura* verde, (Quilo),** de primeira qualidade (tipo extra) e tamanho grande, deve apresentar polpa firme e espessa, casca lisa, brilhante e de coloração verde intensa uniforme, além de pedúnculo íntegro. Os frutos devem ser fornecidos sãos, limpos, inteiros e frescos, sendo totalmente isentos de terra, áreas murchas, danos mecânicos, podridões, mofos ou larvas. O produto deve ser entregue em embalagens higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos, dispostos de forma a garantir a ventilação e a evitar o esmagamento ou a quebra dos talos.	KG		9,63	

86	05	**Pimentão *in natura* vermelho, (Quilo),** de primeira qualidade (tipo extra) e tamanho grande, deve apresentar polpa firme e espessa, casca lisa, brilhante e de coloração verde intensa uniforme, além de pedúnculo íntegro. Os frutos devem ser fornecidos sãos, limpos, inteiros e frescos, sendo totalmente isentos de terra, áreas murchas, danos mecânicos, podridões, mofos ou larvas. O produto deve ser entregue em embalagens higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos, dispostos de forma a garantir a ventilação e a evitar o esmagamento ou a quebra dos talos.	KG		20,22	
87	05	**Pimentão *in natura* amarelo, (Quilo),** de primeira qualidade (tipo extra) e tamanho grande, deve apresentar polpa firme e espessa, casca lisa, brilhante e de coloração verde intensa uniforme, além de pedúnculo íntegro. Os frutos devem ser fornecidos sãos, limpos, inteiros e frescos, sendo totalmente isentos de terra, áreas murchas, danos mecânicos, podridões, mofos ou larvas. O produto deve ser entregue em embalagens higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos, dispostos de forma a garantir a ventilação e a evitar o esmagamento ou a quebra dos talos.	KG		17,00	
88	70	**Pirulito duro com recheio de goma de mascar, embalagem secundária (pacote) com peso líquido mínimo de 500g,** deve ter formato redondo e sabores sortidos, deve apresentar massa externa de açúcar solidificada e porção interna macia, fixado firmemente a uma haste plástica atóxica. O produto deve ser acondicionado individualmente em envoltório plástico e comercializado em embalagem secundária (pacote). O doce deve cumprir os critérios da ANVISA, trazendo rotulagem clara em língua portuguesa com marca, lote, dados do fabricante, datas, tabela nutricional e alertas de alergênicos, validade mínima de 12 meses na entrega.	UN		14,48	

89	05	**Polvilho azedo (fécula de mandioca fermentada), embalagem 500g,** plástica primária transparente, resistente e vedada, deve ser obtido a partir de raízes de mandioca sãs, apresentando-se como um pó fino, homogêneo, de coloração branca e com sabor e odor ácidos característicos. O produto deve ser estritamente puro e totalmente livre de mofo, bolores, sujidades ou fragmentos estranhos. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque obrigatório de ausência de glúten e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		4,87	
90	05	**Polvilho doce (fécula de mandioca), embalagem 500g,** plástica primária transparente, resistente e vedada, deve ser obtido a partir de raízes de mandioca sãs, sem passar por fermentação, apresentando-se como um pó extremamente fino, homogêneo, de coloração branca e sabor neutro. O produto deve ser estritamente puro e totalmente livre de mofo, bolores, insetos ou sujidades. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque obrigatório de ausência de glúten e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		5,80	
91	15	**Presunto cozido fatiado (sem capa de gordura), (Quilo),** acondicionado em embalagem plástica, deve ser obtido exclusivamente de pernil suíno, apresentando coloração rosada uniforme, consistência firme com fatias soltas, sabor e aroma característicos. O produto deve ser entregue resfriado (entre 0ºC e 7ºC) e ser totalmente isento de aspecto pegajoso, exsudação excessiva, mofo ou ranço. Em conformidade com o RTIQ do MAPA e normas da ANVISA, deve possuir carimbo	KG		43,25	

		de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM) e trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alertas de alergênicos e validade mínima de 30 dias na entrega.				
92	50	**Queijo ralado, tipo parmesão, embalagem de 100g**, plástica hermética, maturado, são e limpo. O produto deve apresentar-se em grânulos finos de cor branca-amarelada a amarela uniforme, com sabor e aroma picantes característicos, sendo proibida a adição de amidos, farináceos, gomas ou queijos de menor valor comercial. Livre de mofo, sujidades ou aglutinação por umidade, o alimento deve cumprir as normas da ANVISA e do MAPA, trazendo carimbo de inspeção ativo (SIF, SIE/CISPOA ou SIM) e rotulagem clara com lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose e validade mínima de 6 meses na entrega.	UN		12,53	
93	20	**Queijo muçarela fatiado, (Quilo),** embalagem plástica, deve apresentar fatias dispostas de forma interfolhada, consistência semidura a semimacia, textura compacta e coloração esbranquiçada a amarelada uniforme. O produto deve ser entregue resfriado (entre 0ºC e 7ºC), com sabor suave, aroma característico e total isenção de mofos, bolores, ranço ou exsudação gordurosa excessiva. Em conformidade com o RTIQ do MAPA e normas da ANVISA, deve possuir carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM) e trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alerta de lactose e validade mínima de 30 dias na entrega.	KG		45,29	
94	25	**Requeijão cremoso tradicional, acondicionado em copo plástico de 180g,** lacrado por selo hermético e com sobretampa, deve apresentar consistência cremosa, textura homogênea lisa e cor branca a levemente amarelada. O produto deve ser livre de sinérese, ranço, mofo, sujidades ou espessantes não permitidos,	UN		10,70	

		sendo entregue sob refrigeração (máximo de 8°C). Em conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA, deve possuir carimbo de inspeção ativo (SIF, SIE/CISPOA ou SIM) e trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose e validade mínima de 30 dias na entrega.				
95	350	**Refresco em pó solúvel, embalagem primária hermética de 18g,** deve ser fornecido em sabores diversos (laranja, uva, limão, abacaxi, acerola, morango e tangerina), apresentando aspecto, cor e sabor característicos após o preparo. O produto deve ser totalmente livre de impurezas ou corantes artificiais nocivos, atendendo integralmente às normas da ANVISA. A embalagem deve proteger o pó contra a umidade externa e trazer rotulagem clara com a lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, datas e identificação explícita do sabor, garantindo um prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		1,38	
96	146	**Refrigerante carbonatado sabor cola, acondicionado em garrafa plástica tipo PET de 2L** com tampa rosqueável e lacre de segurança, deve ser uma bebida gasosa não alcoólica obtida de água gaseificada, açúcar e extrato de noz de cola. O produto deve apresentar aspecto límpido, cor escura característica e desprendimento regular de gás, cumprindo integralmente as normas da ANVISA e do MAPA. A garrafa deve trazer rotulagem clara com marca, lote, datas, tabela nutricional, número de registro do produto e do estabelecimento no MAPA, garantindo validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	UN		10,50	
97	146	**Refrigerante carbonatado sabor guaraná (tipo normal), acondicionado em garrafa plástica tipo PET de 2L**, com tampa rosqueável e lacre de segurança, deve ser uma bebida gasosa não alcoólica obtida de água carbonatada, açúcar e extrato natural de guaraná. O produto deve apresentar	UN		10,10	

		aspecto límpido, cor amarelo-âmbar característica e desprendimento regular de gás, cumprindo integralmente as normas da ANVISA e do MAPA. A garrafa deve trazer rotulagem clara com marca, lote, datas, tabela nutricional e o número de registro do produto e do estabelecimento no MAPA, garantindo validade mínima de 6 meses no ato da entrega.				
98	40	**Refrigerante carbonatado sabor uva ou laranja (tipo normal), acondicionado em garrafa plástica tipo PET de 2L**, com tampa rosqueável e lacre de segurança, deve ser uma bebida gasosa não alcoólica obtida de água carbonatada, açúcar e suco concentrado da respectiva fruta. O produto deve apresentar aspecto límpido, coloração característica (roxa para uva ou alaranjada para laranja) e desprendimento regular de gás, cumprindo integralmente as normas da ANVISA e do MAPA. A garrafa deve trazer rotulagem clara em língua portuguesa com marca, lote, datas, tabela nutricional e o número de registro no MAPA, garantindo validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	UN		10,37	
99	2900	**Salgado frito tipo coxinha, com peso líquido unitário de 40g** e pronto para o consumo, deve apresentar massa macia de farinha de trigo com cobertura externa uniformemente empanada, frita e crocante, e recheio de peito de frango cozido, desfiado e temperado. O produto deve ser frito em gordura limpa não reutilizada, no mesmo dia da entrega, garantindo frescor e isenção de partes escuras de queima de óleo, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o alimento deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA para o consumo humano.	UN		1,67	
100	1500	**Salgado frito tipo croquete, com peso líquido unitário de 40g** e pronto para o consumo, deve ser feito de carne bovina	UN		1,74	

		moída e temperada, uniformemente empanado, frito, com coloração dourada e textura crocante. O produto deve ser frito em gordura limpa não reutilizada, no mesmo dia da entrega, bem escorrido de gordura excessiva e isento de partes escuras de queima de óleo, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o alimento deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA.				
101	3300	**Salgado frito tipo pastel, com peso líquido unitário de 40g** e pronto para o consumo, deve apresentar massa fina de farinha de trigo com recheio de carne bovina moída, cozida e temperada, sendo frito em gordura limpa não reutilizada até atingir coloração uniformemente dourada e textura crocante. O produto deve ser frito no mesmo dia da entrega, bem escorrido de gordura excessiva e totalmente isento de partes escuras de queima de óleo, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o alimento deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA.	UN		1,39	
102	1500	**Salgado frito tipo pastel, com peso líquido unitário de 80g** e pronto para o consumo, deve apresentar massa fina de farinha de trigo com recheio de carne bovina moída, cozida e temperada, sendo frito em gordura limpa não reutilizada até atingir coloração uniformemente dourada e textura crocante. O produto deve ser frito no mesmo dia da entrega, bem escorrido de gordura excessiva e totalmente isento de partes escuras de queima de óleo, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o alimento deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA.	UN		6,06	

103	2300	**Salgado frito tipo risólis (ou risole), com peso líquido unitário de 40g** e pronto para o consumo, deve apresentar massa macia de farinha de trigo uniformemente empanada e frita em gordura limpa não reutilizada, com textura externa crocante. O produto será fornecido nos sabores presunto e queijo, queijo e palmito, carne bovina moída, frango desfiado ou calabresa moída, com recheios previamente cozidos e temperados de forma homogênea. O alimento deve ser frito no mesmo dia da entrega, bem escorrido de gordura excessiva e totalmente isento de partes escuras de queima de óleo, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes, sendo fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, em estrito atendimento às normas da ANVISA.	UN		2,32	
104	3300	**Salgado assado tipo pastel folhado, com peso líquido unitário de 40g** e pronto para o consumo, deve apresentar massa folhada leve, crocante e com aspecto laminado característico, nos sabores presunto com queijo, carne bovina moída ou peito de frango cozido e desfiado, contendo recheios previamente cozidos e temperados de forma homogênea. O alimento deve ser assado no mesmo dia da entrega, garantindo o frescor e a isenção de umidade excessiva, sujidades, partes queimadas de forneamento, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o produto deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA.	UN		1,60	
105	2300	**Salgado assado tipo empada aberta, com peso líquido unitário de 40g** e pronta para o consumo, deve apresentar massa podre leve, quebradiça e de coloração uniformemente dourada, com recheio aberto e aparente de peito de frango cozido, desfiado, temperado e homogeneizado com maionese cremosa. O	UN		1,56	

		alimento deve ser preparado no mesmo dia da entrega, garantindo frescor, estabilidade do recheio e total isenção de umidade excessiva na base da massa, partes queimadas de forneamento, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o produto deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA.				
106	10	**Sagu de mandioca (tapioca pérola) tipo mini pérola**, em **embalagem 500g,** plástica primária transparente, resistente e vedada, deve apresentar-se em minibolinhas de diâmetro menor que o padrão tradicional, sólidas, homogêneas, de coloração branca e sabor neutro. O produto deve ser fabricado com matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente livre de mofo, sujidades, insetos ou fragmentos estranhos. Sua composição e rotulagem devem cumprir rigorosamente as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque obrigatório de ausência de glúten e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	UN		7,48	
107	11	**Sal refinado iodado para consumo humano**, **embalagem 1Kg,** plástica flexível transparente e atóxica, deve apresentar-se sob a forma de cristais finos, homogêneos, secos, brancos e solúveis em água, com sabor salino próprio. O produto deve ser totalmente livre de mofo, empedramento por umidade excessiva, sujidades ou substâncias estranhas, contendo teor de iodo estritamente em conformidade com as resoluções da ANVISA. Sua embalagem e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir as normas vigentes, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional e garantindo prazo de validade mínimo de 12 meses no ato da entrega.	UN		2,60	

108	90	**Salsichão de carne suína pura, (Quilo),** (embutido cárneo semidessecado), acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e hermética, deve apresentar gomos uniformes e padronizados, com massa homogênea, consistência firme e total isenção de pimenta, sujidades ou sinais de deterioração. O produto deve ser proveniente de estabelecimento com carimbo de inspeção oficial ativo (SIM, CISPOA/SIE ou SIF) e entregue sob refrigeração em veículo adequado (temperatura inferior a 7°C). Sua rotulagem deve estar em conformidade com a legislação vigente, trazendo os dados do fabricante, lote, tabela nutricional e garantindo prazo de validade mínimo de 3 meses na entrega.	KG		19,60	
109	900	**Sanduíche tipo misto frio**, pronto para o consumo, deve ser composto por pão francês 70g fabricado no mesmo dia da entrega, recheado com no mínimo uma fatia de presunto cozido e uma fatia de queijo muçarela. Os ingredientes devem ser frescos, de primeira qualidade e totalmente livres de sujidades, aditivos artificiais ou contaminantes. Cada unidade deve ser embalada individualmente em embalagem primária atóxica, transparente e intacta, atendendo rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.	UN		6,22	
110	56	**Suco de uva tinto integral, 1L**, acondicionado em embalagem de vidro com fechamento hermético, deve ser pronto para o consumo e composto 100% por polpa de uva, apresentando sabor, aroma e coloração roxo-escura intensos. O produto deve ser estritamente puro, sendo proibida a adição de água, açúcares, adoçantes, corantes ou conservantes, além de livre de sujidades ou sedimentos excessivos. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas vigentes, exibindo de forma visível os dados do	UN		19,74	

		fabricante, lote, datas, tabela nutricional, registro ativo no MAPA e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.				
111	50	**Tomate *in natura* de mesa (tipo saladete/italiano ou salada), (Quilo),** de primeira qualidade e tamanho médio a grande, deve apresentar grau de maturação intermediário ("de vez" a maduro), polpa firme, casca intacta, lisa e brilhante. Os frutos devem ser fornecidos sãos, limpos, inteiros e frescos, sendo totalmente isentos de terra, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridões, mofos ou larvas. O produto deve ser entregue em embalagens higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos, dispostos de forma a evitar o esmagamento dos frutos até o momento da entrega.	KG		8,79	
112	40	**Tempero verde *in natura* (cheiro-verde), em maços com peso líquido mínimo de 200g,** composto obrigatoriamente pela combinação de salsa e cebolinha, deve ser fornecido amarrado de forma a não danificar as hastes. Os vegetais devem apresentar-se sãos, frescos, limpos e com folhas de coloração verde intensa, sendo estritamente isentos de folhas amareladas, murchas, terra, umidade externa anormal, insetos ou lesões por pragas. O produto deve cumprir os limites de defensivos agrícolas da ANVISA e do MAPA, sendo entregue em embalagem primária de saco plástico transparente e resistente que garanta as trocas gasosas e a integridade do vegetal até o recebimento.	UN		3,97	
113	05	**Vinagre de maçã, acondicionado em galão de plástico rígido (PEAD ou PET) atóxico de no mínimo 750mL,** com alça de transporte e tampa com lacre inviolável, deve ser obtido exclusivamente da fermentação do mosto de maçã, com acidez volátil mínima de 4,0%. O produto deve ser totalmente isento de corantes ou conservantes artificiais, cumprindo rigorosamente as normas vigentes. O	UN		7,17	

		rótulo deve conter de forma impressa o número do registro ativo junto ao MAPA e garantir um prazo de validade mínimo de 12 meses no ato da entrega.				
114	10	**Vinho tinto de mesa suave, acondicionado em garrafa plástica tipo PET de 2L**, com tampa rosqueável e lacre de segurança, deve apresentar-se límpido, com cor violácea a rubi, aroma frutado e paladar adocicado equilibrado. O produto deve possuir graduação alcoólica entre 10% e 11% Vol., sendo totalmente isento de mofos ou partículas estranhas. A garrafa deve trazer rotulagem em língua portuguesa com marca, lote, classificação "Suave", ingredientes, teor alcoólico e o número de registro do produto e do estabelecimento ativo no MAPA, garantindo um prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	UN		20,64	
115	175	**Bala mastigável**, **embalagem com peso líquido mínimo 600g,** com consistência macia, densa**, massa homogênea** e aspecto opaco, produzida a partir do cozimento de açúcares, xarope de glicose e gordura vegetal, adicionada de aromatizantes e corantes conforme as normas da ANVISA, nos **sabores de frutas sortidas ou ao leite**; cada unidade (entre 4g e 6g) deve ser embalada individualmente no **tipo flowpack** com selagem hermética, contendo rotulagem com dados do fabricante, lote, ingredientes, tabela nutricional, alertas de alergênicos e **validade mínima de 12 meses após a entrega.**	UN		16,17	

_____

Assinatura do representante legal da empresa

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

ANEXO IV

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

PREGÃO N º 18/2026

MODELO DE CREDENCIAMENTO

A empresa ..... inscrita no CNPJ sob o nº ....., estabelecida na Rua ....., nº ..., Bairro ..., na cidade de ...., através do presente, credenciamos o Sr. ...., brasileiro, (estado civil), inscrito no CPF sob o nº ..., portador da cédula de identidade nº ..., residente e domiciliado na Rua ...., nº ..., Bairro ...., na cidade de ...., a participar da licitação instaurada pelo Município de Nova Araçá, na modalidade de Pregão, sob o nº 18/2026, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa, bem como formular propostas, lances e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

._____, de_____de 2026.

_____
Assinatura do representante legal

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº123/2006

A empresa ..... inscrita no CNPJ sob o nº....., estabelecida na Rua ....., nº ..., Bairro ..., na cidade de ...., através do seu Representante legal Sr. ....., brasileiro, (estado civil), inscrito no CPF sob o nº ....., RG nº ....., residente e domiciliado na Rua ..., nº ..., Bairro ..., na cidade de ...., DECLARA, para os fins do disposto na Lei Complementar nº. 123/2006, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta Empresa, na presente data, enquadra-se como:

( ) - **MICROEMPRESA**, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

( ) - **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

( ) - **COOPERATIVA**, conforme disposto nos art. 42 à 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e art. 34, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

_____

Assinatura do representante legal da empresa

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

ANEXO VI

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

PREGÃO N º 18/2026

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

A empresa ..... inscrita no CNPJ sob o nº ....., estabelecida na Rua ....., nº ...., Bairro ..., na cidade de ...., através do seu Representante legal Sr. ....., brasileiro, (estado civil), inscrito no CPF sob o nº ....., RG nº ....., residente e domiciliado na Rua ..., nº ..., Bairro ..., na cidade de ...., DECLARA, sob as penas da lei, que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

_____, em _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

ANEXO VII

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

PREGÃO N º18/2026

DECLARAÇÃO

A empresa ..... inscrita no CNPJ sob o nº....., estabelecida na Rua ....., nº ..., Bairro ..., na cidade de ...., através do seu Representante legal Sr. ....., brasileiro, (estado civil), inscrito no CPF sob o nº ....., RG nº ....., residente e domiciliado na Rua ..., nº ..., Bairro ...., na cidade de ....., DECLARA para os fins de direito, na qualidade de licitante que em cumprimento ao inciso XXXIII, do artigo 7º. da Constituição Federal de que não possuímos em nosso quadro funcional pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

_____,em_____de_____de 2026.

_____

Assinatura do representante legal

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

ANEXO VIII

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

PREGÃO N º18/2026

DECLARAÇÃO

A empresa ..... inscrita no CNPJ sob o nº ....., estabelecida na Rua ....., nº ..., Bairro ..., na cidade de ...., por meio de seu representante legal, Sr. ...., brasileiro, (estado civil), inscrito no CPF sob o nº ..., portador da cédula de identidade nº ..., residente e domiciliado na Rua ...., nº ..., Bairro ...., na cidade de ...., DECLARA, sob as penas da lei, que a proposta econômica apresentada compreende 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.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

_____, de _____ de 2026

_____

Assinatura do representante legal da empresa

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

VERIFICAR SE A EMPRESA SE SUBMETE AO REGRAMENTO CONTIDO NO ART. 93

LEI 8.213/91.

EM CASO POSITIVO, UTILIZAR O MODELO 1. EM CASO NEGATIVO, UTILIZAR O MODELO 2.

MODELO 1

A empresa ..... inscrita no CNPJ sob o nº ....., estabelecida na Rua ....., nº ..., Bairro ..., na cidade de ...., através do seu Representante legal Sr. ....., brasileiro, (estado civil), inscrito no CPF sob o nº ....., carteira de identidade nº ....., residente e domiciliado na Rua ..., nº ..., Bairro ...., na cidade de **...., DECLARA** para os fins de direito, na qualidade de licitante do procedimento licitatório sob a modalidade PREGÃO ELETRÔNICO nº. 18 /2026, que cumpre as exigências de reserva de cargos prevista no Art. 93 da Lei 8.213/91, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

MODELO 2

A empresa ..... inscrita no CNPJ sob o nº ....., estabelecida na Rua ....., nº ..., Bairro ..., na cidade de ...., através do seu Representante legal Sr. ....., brasileiro, (estado civil), inscrito no CPF sob o nº ....., carteira de identidade nº ....., residente e domiciliado na Rua ..., nº ..., Bairro ...., na cidade de **...., DECLARA** para os fins de direito, na qualidade de licitante do procedimento licitatório sob a modalidade PREGÃO ELETRÔNICO nº 18/2026, que está ciente do regramento constante no Art. 93 da Lei 8.213/91 quanto às exigências de reserva de cargos prevista para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, e que não se enquadra na referida obrigação legal até a presente data.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

_____, de _____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO X

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM ÓRGÃO PÚBLICO

Eu,_____, portador do RG nº_____, CPF nº_____, declaro para os devidos fins e sob as penas da Lei, que nenhum dos sócios, diretores, administradores e afins da empresa _____, inscrita no CNPJ nº, tenha vínculo direta ou indiretamente com a Administração Pública Municipal de XXXXXXX/RS, que impeça de contratar com a os citados no Art. 14, IV da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme segue:

> *"Lei nº 14.133/2021, de 01/04/2021, art. 14, IV.*
>
> *Art. 14. Não poderão disputar licitação ou participar daexecução de contrato, direta ou indiretamente:*
>
> *…*
>
> *IV - 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, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;"*

Declaro estar ciente de que a falsidade nas informações acima implicará nas penalidades cabíveis, previstas no Artigo 299, do Código Penal, tornando nulo e sem efeito o contrato firmado com a Administração Pública, além de me obrigar a restituir aos cofres públicos todo e qualquer valor recebido indevidamente, sem prejuízo da atualização monetária até o dia da efetiva devolução.

_____, _____ de_____ de 2026.

_____

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO XI

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ARAÇÁ
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2026 (SRP)
(Processo Administrativo n° 079/2026)

A Prefeitura Municipal de Nova Araçá, com sede no Rua Alexandre Gazzoni, 200, na cidade de Nova Araçá – RS, inscrita no CNPJ sob o nº 87.502.902/0001-04, neste ato representada por Henrique Occhi Peretti, Prefeito Municipal, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 018/2026, publicada nos meios oficiais do Município, processo administrativo nº 079/2026, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), com critério de julgamento por item, nos termos do art. 82, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, observadas as cláusulas estabelecidas no Edital que regeu o certame, conforme a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente ATA tem por objeto e finalidade o registro de preços de gêneros alimentícios para suprir as necessidades das diversas secretarias municipais, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e Ata do Pregão nº 018/2026, que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro.

2. VALIDADE

2.1 O prazo de validade da Ata Registro de Preços será de 1 (um) ano, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84, da Lei nº 14.133/2021.

2.2. Havendo a efetiva prorrogação do prazo de vigência, nos termos desta cláusula, os preços serão reajustados conforme IPCA acumulado no período.

2.3 Conforme o art. 83, da Lei nº 14.133/2021, e art. 38, do Decreto Municipal nº 3.618/2023, a Administração não está obrigada a realizar contratação por intermédio dessa Ata, podendo adotar, para tanto, licitação específica para o pretendido, desde que motivadamente, assegurando-se, todavia, a preferência de contratação aos registrados, no caso de igualdade de condições.

3. CONTRATO

3.1 Para a contratação dos itens registrados nessa Ata, poderá ser dispensada a celebração de contrato com o licitante registrado, se preenchidos os requisitos do art. 95, incisos I e II, e § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

4.1 Os preços registrados, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante etc.)				
Item do TR	**Especificação**	**Unidade de fornecimento**	**Quantidade**	**Valor unitário**

[...]

4.2 Serão incluídos na presente ata, os licitantes que aceitarem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação, e posteriormente os licitantes que mantiverem a sua proposta original, conforme art. 82, § 5º, VI da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3 No caso de ser registrado mais de um licitante com o mesmo valor, em preço igual ao do licitante vencedor, ficará assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, conforme dispõe o art. 82, VII da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.4 No caso de reequilíbrio, se devidamente comprovado e deferido o reequilíbrio econômico-financeiro do preço registrado, o fornecedor será reclassificado na ata, conforme o preço reequilibrado.

5. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

5.1 O órgão gerenciador será aquele designado pela Portaria nº 00000

5.2 O órgão participante será a Secretaria Municipal de Administração e Fazenda, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Educação e Cultura e Secretaria Municipal da Saúde.

5.3 As solicitações de fornecimento à licitante 1ª colocada será feita pelo próprio Órgão Participante (OP), por escrito, mediante ordem de compra, preenchida em modelo próprio, datada e assinada pela autoridade competente, com cópia obrigatória ao Órgão Gerenciador (OG).

6. ENTREGA E RECEBIMENTO

6.1. O modelo de execução baseia-se em entregas parceladas e sob demanda, de acordo com as necessidades da Administração, mediante ordem de fornecimento, ou seja, encaminhamento da Nota de Empenho, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, independente da quantidade solicitada.

6.2. Prazo de entrega:

a) Referente os itens 16 a 18, 32, 48, 60, 83 e 84, 99 a 105 e 109, será de forma prévia, no mínimo 4 (quatro) dias úteis, sendo que os mesmos deverão ser entregues, impreterivelmente, em data, horário e local determinado, pela secretaria demandante, devendo ser preparados de forma recente, ou seja, a montagem e/ou cozimento deve ser realizada, imediatamente antes da entrega, em embalagem descartáveis, limpas, inodoras, em perfeitas condições de higiene, conservação, garantindo qualidade e segurança para o consumo.

b) Os demais itens será de forma prévia, no mínimo 7 (sete) dias úteis, impreterivelmente, em data, horário e local determinado, pela secretaria demandante, após o recebimento formal da Nota de Empenho, via e-mail ou whatsApp, informado na proposta.

6.3. Locais de entrega:

Secretaria Municipal de Administração, Rua Alexandre Gazzoni, 200;
Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Rua Alexandre Gazzoni, 20, Anexo I;
Secretaria Municipal de Assistência Social, Rua Ernesto Bordignon, 285;
Secretaria Municipal de Saúde, Rua Ernesto Bordignon, 36.

6.4. Dias e Horários: Segunda a sexta-feira (dias úteis), das 08h às 11h30min e das 13h às 16h30min;

6.5. Responsabilidade de entrega: Por conta do fornecedor, incluindo transporte, carga e descarga até o local;

6.6. Padrões de embalagem: Originais de fábrica, lacradas, com lote, marca e validade visíveis, em sendo o caso.

6.7. Validade dos produtos: Conforme especificado na descrição de cada item;

6.8. Padrão dos produtos: Deverão ser entregues rigorosamente nas dimensões, embalagens e quantidades, no mínimo, descritas em cada item, os produtos entregues fora das especificações serão rejeitados e devolvidos por conta do fornecedor, o qual deverá regularizar, sem qualquer ônus para a Administração, qualquer item que apresente vício de qualidade, defeito de fabricação ou divergência técnica no prazo máximo de 05 dias após notificação enviada.

6.9. A entrega dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.10. Todos os custos com impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que, porventura ocorrerem, serão de responsabilidade da empresa vencedora.

7. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE LICITANTE E DO PREÇO REGISTRADO

8.1 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu **registro cancelado** da presente Ata, **com consequente aplicação das penalidades** previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

a) quando o fornecedor descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

b) quando o fornecedor não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa razoável;

c) quando o fornecedor não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado; ou

d) quando o fornecedor sofrer a sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter seu **registro cancelado** da presente Ata, **sem aplicação das penalidades** previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:
a) quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata por fato superveniente à licitação, alheio à sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento seja devidamente comprovado com a respectiva documentação da situação alegada; ou
b) falecimento do registrado.
8.3 O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho da Administração, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
8.4 Na hipótese de cancelamento do registro de fornecedor, a Administração poderá convocar os demais licitantes registrados em ata, em ordem de classificação.
8.5 O licitante que teve seu preço registrado poderá ter o **cancelamento dos preços** registrados da presente Ata, **sem a consequente aplicação das penalidades** previstas no edital, no termo de referência, se no caso de contratação direta, ou no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:
a) quando por razão de interesse público;
b) quando a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior;
c) quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, a Administração convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado e não houver êxito nas negociações.
8.6 No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feitas por publicação no diário oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado, o licitante, da ata de registro de preços.

9. DAS PENALIDADES

9.1 Os itens que vierem a ser contratados deverão ser entregues/executados conforme o prazo estabelecido no edital ou termo de referência, no caso de contratação direta, a contar da data da assinatura da Ordem de Compra, sob pena de:
a) multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, limitado este a 5 (cinco) dias, após o qual será considerado inexecução contratual;
b) multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);
c) multa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois anos).
9.2 As multas serão calculadas sobre o valor total do contrato, se houver. Caso não formalizado, serão calculadas sobre o valor da nota de empenho.

10. FISCALIZAÇÃO

10.1 Cabe ao Órgão Gerenciador proceder à fiscalização rotineira dos itens recebido, quanto à quantidade, qualidade, compatibilidade com as características ofertadas na proposta e demais especificações que se fizerem necessárias, conforme previsto no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021.
10.2 O Órgão Gerenciador está investido no dever de recusar, em parte ou totalmente, o material ou serviço que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que seja entregue/executado fora dos dias e horários preestabelecidos, conforme dispõe o art. 140, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021.
10.3 As irregularidades constatadas deverão ser comunicadas ao Secretário da pasta, no prazo máximo de 2 (dois) dias, sem prejuízo de o próprio OG notificar o registrado para adotar as providências necessárias para correção ou, quando for o caso, recomendar ao Secretário a instauração de processo para a aplicação das penalidades cabíveis.
10.4 O órgão Gerenciador promoverá ampla pesquisa no mercado em periodicidade trimestral, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a solicitação da aquisição, em observância ao previsto no art. 82, § 5º, IV da Lei nº 14.133/2021.

11. CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

11.1 Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou de não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir:
a) greve geral;
b) calamidade pública;
c) interrupção dos meios de transporte;
d) condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e
e) outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 39311, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).
11.2 Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pelo fornecedor.
11.3 Sempre que ocorrerem as situações elencadas, o fato deverá ser comunicado ao **OP**, em até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

12. FORO

12.1 Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Casca - RS.

13.CÓPIAS

13.1 Da presente Ata são extraídas as seguintes cópias:
a) uma para o OG;
b) uma para a empresa registrada;
c) uma para publicação no PNCP; e
d) uma para o OP.

E, por assim acordarem, declaram as partes aceitarem todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pela Administração Municipal, representada pelo OG, abaixo assinado, e pelos representantes das empresas registradas.

Nova Araçá, 0000000000000 de 2026.

Órgão Gerenciador

Representante da Empresa x