**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 1551/2026**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 70/2026**

**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS REFERENTE À EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCOS, DESTINADOS AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SERVIDA NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.**

**RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: até 08:30 horas do dia 26/11/2026**

**ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 09:00 horas do dia 26/11/2026**

**TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**MODO DE DISPUTA: ABERTO/FECHADO**

**LICITAÇÃO EXCLUSIVA** para empresas beneficiárias da Lei Complementar nº 123/2006, nos termos do seu art. 48, inciso I, alterado pela Lei Complementar nº 147/2014, **exceto para os itens: 22, 41, 46, 47, 52, 55, 57, 58, 66, 67 e 72 que serão de AMPLA CONCORRÊNCIA.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE ENCRUZILHADA DO SUL**, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, tendo por objetivo o Registro de Preços unitários para eventual aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, destinados ao preparo da **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** servida nas escolas da rede municipal de educação, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013, Resolução nº 04 de 02 de abril de 2015 e Resolução nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e Decreto Municipal nº 3.665, de 22 de outubro de 2021.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: **www.portaldecompraspublicas.com.br**, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases; sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

## 1. DO OBJETO:

**1.1.** Constitui objeto da presente licitação o Registro de Preços para eventual aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, destinados ao preparo da **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** servida nas escolas da rede municipal de educação, demais detalhes e especificações constam no **Termo de Referência (Anexo I).**

**1.2.** As licitantes dos **gêneros alimentícios não perecíveis** deverão apresentar **AMOSTRAS** dos itens cotados, os quais deverão trazer na embalagem identificação completa da empresa proponente, endereço, nome e telefone para contato, bem como todas as especificações do produto, marca e o prazo de validade, para verificação e aprovação, devendo a empresa guardar protocolo de entrega. A não apresentação ou reprovação das amostras implica na desclassificação da empresa licitante.

**1.2.1.** As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Tomaz Flores, 182, Cep 96610-000, município de Encruzilhada do Sul/RS, aos cuidados da nutricionista responsável Clarissa Vrobleski Bicca (CRN2-4669).

**1.2.2.** O prazo para apresentação das amostras pelo licitante provisoriamente vencedor, será de até 15 (quinze) dias corridos, a contar da data da publicação dos resultados do certame.

**1.2.3.** A nutricionista responsável realizará análise e avaliação da conformidade de proposta, mediante homologação de amostras, exames de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no Termo de Referência.

## 2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME:

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

**2.2.** As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico: **www.portaldecompraspublicas.com.b**r, ou solicitadas por meio do seguinte endereço de e-mail: **pregao@encruzilhadadosul.rs.gov.br.**

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

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

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

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

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

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

## 3. ENVIO DAS PROPOSTAS:

**3.1.** As propostas deverão ser enviadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando o item 4 deste Edital.

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

**3.2.1.** Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

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

**3.2.3.** Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a

usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos Artigos 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**3.2.4.** Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou a ata de registro de preços e/ou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

**3.2.6.** Que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República.

**3.3.** Outras eventuais declarações complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo sistema do pregão eletrônico e/ou pregoeiro, deverão ser realizadas via sistema ou encaminhadas no prazo máximo de 2 (duas) horas.

## 4. PROPOSTA:

**4.1.** O prazo de **validade da proposta será de 90 (noventa) dias**, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

**4.2.** Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando esse edital, com a indicação completa do produto ofertado, incluindo marca, modelo, referências e demais dados técnicos, bem como com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

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

## 5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

**5.1.** Para as empresas cadastradas no Município, a documentação poderá ser substituída pelo seu Certificado de Registro de Fornecedor, desde que seu objetivo social comporte o objeto licitado e o registro cadastral esteja no prazo de validade.

**5.2.** A substituição referida no item 5.1 somente terá eficácia em relação aos documentos que tenham sido efetivamente apresentados para o cadastro e desde que estejam atualizados na data da sessão, constante no preâmbulo.

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

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

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

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

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

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante vencedora deverá enviar os seguintes documentos, em até 2 (duas) horas, quando solicitado pelo pregoeiro.

**5.6. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

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

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

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

**e)** comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), se o licitante for pessoa natural, ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), se o licitante for pessoa jurídica;

**5.7. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

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

**b)** prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, nos termos do art. 193 do Código Tributário Nacional, ou outra equivalente, na forma da lei;

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

**d)** prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

**e)** declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

**f)** Certificado ou alvará sanitário, emitido pelo órgão competente comprovando que a empresa licitante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo serviço de Inspeção Federal no prazo estabelecido oficialmente.

## 5.8. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

**a)** Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, prazo de validade não superior a 90 (novena) dias.

**5.9.** Para as empresas cadastradas no Município, a documentação poderá ser substituída pelo seu Certificado de Registro de Fornecedor, desde que seu objetivo social comporte o objeto licitado e o registro cadastral esteja no prazo de validade.

**5.9.1.** A substituição referida no item 5.8. somente terá eficácia em relação aos documentos que tenham sido efetivamente apresentados para o cadastro e desde que estejam atualizados na data da sessão, constante no preâmbulo.

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

## 6. VEDAÇÕES:

**6.1** Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ata de registro de preços e/ou contrato, direta ou indiretamente:

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

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

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

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

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

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

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

## 7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

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

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

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

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

## 8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

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

**8.2.** Serão desclassificadas as propostas que:

**a)** contiverem vícios insanáveis;

**b)** não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 9. MODO DE DISPUTA:

**9.1.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico, o modo de disputa **"aberto e fechado",** em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, durante o prazo de 15 (quinze) minutos e, encerrado este, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada

**9.2.** Encerrado o prazo do item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo (e os autores de ofertas com valores até 10% superiores a esta) possam ofertar um lance final e fechado, em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo

**9.3.** Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições que trata o item anterior, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

**9.7.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no mesmo endereço eletrônico que ocorreu a sessão.

## 10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE:

**10.1.** Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado as declarações de que tratam os itens 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital;

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

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

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

**b)** Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às

demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “a” deste item.

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

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

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

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

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

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

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

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

**b)** empresas brasileiras;

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

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

## 11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO:

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

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

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

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

## 12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO:

**12.1.** Os documentos de habilitação, de que tratam os itens 5.6., 5.7. e 5.8., enviados nos termos do item 3.1, todos deste edital, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

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

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

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

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

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

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

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

**12.9.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

## 13. DOS RECURSOS:

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

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

**b)** julgamento das propostas;

**c)** ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

**d)** anulação ou revogação da licitação.

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

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

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

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

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

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

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

## 14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO:

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

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

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

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

**d)** adjudicar o objeto e homologar a licitação.

## 15. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO:

**15.1.** O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preço e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias

úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

**16.1.** O termo inicial de vigência será a partir da publicação, **sendo válido por 12 meses**, podendo ser prorrogado por iguais períodos, de acordo com a legislação vigente.

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

## 17. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA:

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

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

**17.3.** Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento, sem prejuízo de aplicação das sanções dispostas no item 23 deste edital.

## 18. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

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

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

**18.3**. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 15 (quinze) dias.

**18.4.** No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em

que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.

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

## 19. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:

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

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

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

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

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

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

## 20. DA CARONA:

**20.1.** O presente Edital não prevê carona.

## 21. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

**21.1.** O fornecedor deverá entregar os **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS** nas escolas da zona urbana e no Deposito Central da Alimentação Escolar (conforme endereços abaixo), no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, a partir da data da confirmação de compra, através do recebimento da Nota de Empenho, com “Frete CIF” e do pedido do profissional Nutricionista Responsável Técnico. A entrega deverá ser realizada nas segundas-feiras, conforme o pedido, das 7h30min às 12h e das 13h às 17h.

| Escola | Endereço |
|---|---|
| Estoque Central | Rua Thomas Flores, 182 |
| Barão do Quaraí | Rua Zigomar Sperb, 20 |
| 19 de Julho | Rua Marechal Rondon, 750 (Vila Xavier) |
| Adão Fonseca | Rua Arnildo Genz, 875 |
| Anjo da Guarda | Rua Ten. Cel Aviador Jose Roberto Spalding Correa, 278 |
| Branca de Neve | Rua Edu Baroni, 471 (Campos Verdes) |
| Chapeuzinho Vermelho | Rua Olegário Moreira, 447 |
| Fonte da Alegria | Travessa I Rua Arnildo Genz, s/n |
| Machado de Assis | Rua Felipe Noronha, 480 |
| Paraiso | Rua Arnildo Genz, 2288 (Vila Paraiso I) |
| Pingo de Gente | Rua Ramiro Barcelos, 913 (Centro) |
| Pinóquio | Rua Benjamin Constant, 369 (Lava pés) |

**21.2** O fornecedor deverá entregar os **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS** no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a partir da data da confirmação de compra, através do recebimento da Nota de Empenho, com “Frete CIF” e do recebimento do pedido do profissional Nutricionista Responsável Técnico.

**21.3.** A entrega do objeto deverá ser de acordo com o Cronograma de Entrega (Anexo III), observando o que segue:

**21.3.1.** Em condições sanitárias adequadas, conforme as normas vigentes de higiene e segurança alimentar, conforme a legislação da ANVISA e o Código de Defesa do Consumidor, garantindo a qualidade para consumo;

**21.3.2.** Dentro do prazo de validade, em perfeitas condições de consumo, sem sinais de avarias, amassados, perfurações, ou qualquer outra condição que comprometa a qualidade e segurança alimentar dos alunos;

**21.3.3.** Armazenados e transportados de maneira adequada, assegurando a integridade até o momento da entrega, principalmente os gêneros alimentícios

perecíveis que requerem refrigeração, para manter sua qualidade e evitar a deterioração.

**21.4.** Não será permitida a entrega parcial dos itens, salvo quando autorizada previamente pelo profissional Nutricionista Responsável Técnico, em situações excepcionais.

**21.5.** As entregas serão acompanhadas e fiscalizadas pelo profissional Nutricionista Responsável Técnico, o qual anotará em registros próprios todas as ocorrências relacionadas com a execução, determinando o que for necessário à regularização de falhas ou problemas observados.

**21.6.** Verificada a desconformidade do objeto, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no **prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas**, contadas da notificação, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

**21.7.** A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto a seu objeto.

## 22. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

**22.1.** O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

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

**22.3.** O **pagamento será efetuado no prazo de máximo de 30 (trinta) dias após a entrega** do objeto.

**22.4.** Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo.

**22.5.** A despesa correrá nas dotações orçamentárias da(s) Secretaria(s) Municipal(is) solicitante(s).

## 23. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**a)** advertência;

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

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

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

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

**23.4.** A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 23.2 do presente Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

**a)** reparação integral do dano causado à Administração Pública;

**b)** pagamento da multa;

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

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

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

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

## 24. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

**24.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br

**24.2.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br

## 25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

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

**25.4**. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

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

## 26. DOS ANEXOS DO EDITAL:

Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência

ANEXO II - Modelo de Proposta de Preços

ANEXO III - Cronograma de Entrega

ANEXO IV - Modelo de Ata de Registro de Preços

Encruzilhada do Sul, 19 de outubro de 2026.

_____

**BENITO FONSECA PASCHOAL**
**Prefeito Municipal**

_____

**LÁZARO LOUZADA DE FREITAS**
**Secretário Municipal de Educação**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 70 /2026**
**ANEXO I**
**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR TERMO DE REFERÊNCIA**

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**PROCESSO LICITATÓRIO**
Município de Encruzilhada do Sul
Secretaria Municipal de Educação
Necessidade da Administração: Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino.

### 1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO – CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios para o preparo da Alimentação Escolar, fornecida aos alunos da Rede Municipal de Educação, conforme garantia da Constituição Federal (CF), em seu artigo 205 a educação é direito de todos e dever do Estado e da Família. Para isso o artigo 206 da Carta Magna impõe a obrigatoriedade da igualdade de condições para o acesso e permanência na escola. O artigo 208 da CF, conforme a Emenda Constitucional 59/2009, o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático, transporte, alimentação e assistência à saúde.
A Rede Municipal de Ensino de Encruzilhada do Sul conta com 6 escolas infantis e 10 escolas de ensino fundamental, destas 5 escolas de ensino fundamental na zona rural do município.
Conforme os dados do Sistema Municipal de Matriculas a rede municipal conta com 2.267 alunos. Destes 827 alunos são alunos das creches e 1375 alunos do ensino fundamental.
Conforme a Resolução 4/2026 do Fundo Nacional de Alimentação Escolar, as Escolas: de Educação Infantil, em funcionamento ate as 18:30 horas devem servir 3 refeições, no turno da manha e 3 refeições no turno da tarde, e as escolas de ensino fundamental 1 refeição por turno.
Na zona rural, as escolas de ensino fundamental recebem muitos alunos que utilizam o transporte escolar e percorrem muitas distâncias, tendo de levantar muito cedo da manhã, se fazendo necessária a oferta de um café da manhã antes de iniciar a aula.

No total servimos, em média, 4.200 refeições/dia.

## 2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A aquisição dos gêneros alimentícios está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Encruzilhada do Sul, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

## 3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

Para fornecimento dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos (alvarás, SIM, SIF/CISPOA) a serem exigidos a título de habilitação.

O contratado deverá priorizar sistemas produtivos que gerem produtos e/ou serviços sustentáveis, respeitando as normas vigentes.

Fica vedada a subcontratação.

Entregar os produtos, conforme a descrição de cada item e prazos, contidos no Edital nas escolas da Zona Urbana do município e no Estoque Central, livres de qualquer ônus, como despesas de fretes, impostos, seguros e todas as demais despesas necessárias.

CONDIÇOES DE HABILITTAÇÃO – ART. 62

## 4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DOS ITENS

Tendo em vista o numero de alunos, estimamos a quantidade conforme a tabela abaixo.

| Item | Gênero Alimentício – não perecível | Quant |
|---|---|---|
| 1 | **Açúcar cristal branco**, composto por sacarose de cana-de-açúcar, embalado em pacotes resistentes de 2Kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **800** |
| 2 | **Amido de milho,** embalagem de 1Kg.Composição nutricional (média)por 20g de produto:69 Kcal e 17g de carboidratos. | 480 |
| 3 | **Arroz branco**, grão de 7,0 a 7,5mm, longo, fino, tipo 1, embalados em embalagem plástica de **5 Kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **4.600** |
| 4 | **Aveia, farinha de,** embalagem contendo 500g | 516 |
| 5 | **Biscoito Maria sabor TRADICIONAL**, contendo aproximadamente 118 calorias, 22g de carboidratos e 2g de proteínas/30g em embalagem de 320 a 345g. Acondicionamento em caixas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. | **6.000** |
| 6 | **Biscoito tipo água e sal** ,embalagem de 320 a 345g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. | **8.000** |
| 7 | **Biscoito tipo cream craker integral** ,embalagem de 320g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. | **2.000** |
| 8 | **Rosca de Polvilho.** Embalagem com peso aproximado entre em 60 e 80g. Biscoito Salgado, isento de glutem e leite. Em formato de argolas | **3.600** |
| 9 | **Cacau em pó 100%.** Produto solúvel composto de puro pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga. Sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição. Embaladas em plástico transparentes com solda resistente, rotuladas de acordo com as normas da ANVISA, com a composição nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de 9 meses. Embalagens de 200g | **180** |
| 10 | **Café solúvel ou instântaneo,** embalagem de 200g. | 900 |

| | | |
|---|---|---|
| 11 | **Canela em pó 35 g.** Especiaria em pó, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica, integra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada com conteúdo de 35 g. Na embalagem deve conter marca, procedência e data de validade. | 390 |
| 12 | **Coco ralado desidratado em flocos (puro coco, sem adição de açúcar).** Embalagem com 100 g. Deve estar isento de impurezas, sujidade e ranço. Embalagens de material atóxico, hermeticamente vedadas contendo as informações do fornecedor e data de fabricação. Prazo de validade de no mínimo 9 meses. | 360 |
| 13 | **Farinha de milho fina enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote de 1Kg transparente** deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses . | 700 |
| 14 | **Farinha de trigo especial**, **Pacote de 5 kg** embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno, transparente, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde. | **2.000** |
| 15 | **Feijão Preto, "tipo 1"** pacote de 1Kg, novo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | **8.500** |
| 16 | **Colorau**- embalado em pacotes de 100g, aspecto : pó fino e cor alaranjada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **850** |
| 17 | **Ervilha**, SACHÊ ou lata de 500g drenados, de 1° qualidade , sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses | **700** |
| 18 | **Extrato de tomate,** embalagem sachê de 350g,concentrado,produto resultante da concentração da polpa do tomate, preparado com frutos maduros e sem corantes artificiais. Isento de sujidades. | **3.000** |
| 19 | **Fermento Biológico Seco** – Embalagem de 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **300** |
| 20 | **Fermento químico**, em pó, embalado em embalagem plástica de 100g, validade mínima 6 meses da entrega. | **700** |
| 21 | **Queijo Ralado fino tipo parmesão.** Embalagem de 100g constando rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 4 meses a contar da entrega. | **960** |
| 22 | **Leite integral em pó com 26%** de gorduras totais. Embalagem de 400g.O produto deverá ter validade mínima de 10 meses de entrega. | **7.000** |

| | | |
|---|---|---|
| 23 | **Leite em pó modificado:** Formula infantil de partida a base de leite de vaca, indicada para lactentes e crianças de até 6 meses de idade enriquecido com ferro, DHA e ARA. Lata com 800g | **200** |
| 24 | **Lentilha "tipo 1"**, classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | **1.000** |
| 25 | **Massa com ovos tipo argolinhas.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **1.000** |
| 26 | **Massa com ovos tipo Parafuso.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **4.500** |
| 27 | **Massa com ovos tipo caseira** . Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **2.500** |
| 28 | **Milho para canjiquinha tipo 1** em embalagens de 400g.O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses. | **1.600** |
| 29 | **Milho para canjica tipo 1 em embalagem de 500g.**O produto deverá apresentar validade de 4 meses. | **1.400** |
| 30 | **Milho lata ou SACHÊ** de 500g drenados, de 1° qualidade, lata integra sem amassados, sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. | **700** |
| 31 | **Milho para pipoca tipo 1** ,embalagem de 400g.Grupo duro, classe amarela, tipo 1. | 600 |
| 32 | **Orégano desidratado** , em embalagem de 100g.Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data da entrega. | 380 |
| 33 | **Óleo de soja**, embalagem de 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. | 7.200 |
| 34 | **Polvilho Doce,** tipo 1, pacote com 500g, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e validade O produto apresentar data de validade de 5 meses a partir da data de entrega. | **400** |
| 35 | **Sal refinado iodado,** embalados em pacotes de 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. | **960** |
| 36 | **Sardinha,** com óleo, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Em lata com | 2.400 |

| | | |
|---|---|---|
| | revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de **125g** | |
| 37 | **Suco de uva integral concentrado,** embalagem de 1,5 litro. | **3840** |
| | Rendimento 1,5 litro rende 5 litros | **fracos** |
| | **Gênero Alimentício – perecível** | |
| 38 | **Abóbora Cabotia.** De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa normal, sem danos fisicos do manuseio e transporte. | **828 Kg** |
| 39 | **Alho** Kg in natura de primeira qualidade. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não serão aceitos fragmentos que não façam parte da ¨cabeça do alho¨. | **168 Kg** |
| 40 | **Alface** verde lisa ou crespa-unidade, nova de primeira qualidade com folhas sãs sem rupturas e isenta de materiais terrosos. Textura de vegetal fresco. | **2.568** |
| 41 | **Banana Prata** - kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, em cachos. Peso médio 80g a unidade | **16.800 kg** |
| 42 | **Batata doce** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Peso médio 150g | **1.309 kg** |
| 43 | **Batata inglesa** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesões aparentes na casa. Peso médio 150g | **7.104 kg** |
| 44 | **Beterraba** Kg, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesão aparente na casca. Peso médio 100g a unidade. | **3.000 kg** |
| 45 | **Brócolis** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g | **5.328** |
| 46 | **Carne de Gado Moída** de Primeira. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, com SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. | **11.040 kg** |
| 47 | **Carne de Gado em pedaços de segunda sem osso**. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo | **11.040 kg** |

| | | |
|---|---|---|
| | Ministério da Agricultura, SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Serviço de Inspeção Municipal, especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. Serão aceitas como carne de segunda carnes com ate 20% do peso total de partes não comestíveis (nervos, cartilagens e excesso de sebo). | |
| 48 | **Cebola** - Kg Vegetal firme e íntegro , textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar rupturas na casca. | **7.056 kg** |
| 49 | **Cenoura**-Kg -Vegetal firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco. Casca isenta de materiais terrosos e sem rupturas. Peso médio 100g | **4.080 kg** |
| 50 | **Couve -flor** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g | **5.328** |
| 51 | **Couve Manteiga** - Molho. Hortaliça fresca, com folhas integras e de primeira qualidade, limpa, verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície | **5.328** |
| 52 | **Frango (coxa/sobrecoxa)** congelada, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% ( dez por cento ). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. | **25.920 kg** |
| 53 | **Frango (moído**, tipo guisado) congelado, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% ( dez por cento ). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando | **1.752 kg** |

7

| | | |
|---|---|---|
| | obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. | |
| 54 | **Laranja tipo valência graúda** Kg, nova, de primeira qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal, média de 6 peças por Kg | **6.120 kg** |
| 55 | **Leite UHT integral (litro)**- suas condições deverão estar livres de parasitas e de qualquer substância nociva. Embalagem SIG ou tetra pak esterelizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade de pelo menos 3 meses a contar da data de entrega | **22.080 litros** |
| 56 | **Leite UHT integral sem lactose**. Embalagem de 1 litro. Data de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.. | **2.400 litros** |
| 57 | **Maçã Kg** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem lesões aparentes. Peso médio 120 g por unidade | **20.880 kg** |
| 58 | **Mamão formosa** Kg de primeira qualidade in natura. Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca sem rupturas. | **7.680 kg** |
| 59 | **Manga** Kg - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem rupturas | **7.680 kg** |
| 60 | **Manteiga**, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A parte lipídica da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g.Deve conter a validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | **904** |
| 61 | **Melancia kg** maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 15 a 20 kg por unidade | **4.800 kg** |
| 62 | **Melão espanhol** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 1,5 Kg por unidade | **4.368 kg** |
| 63 | **Milho verde espiga,** espigas novas, com grão bem desenvolvido. Grão de cor amarelada e cristalina. Palha de aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Cotação por unidade. | **7.236 espigas** |
| 64 | **Ovos de galinha amarelos,** dúzia, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras. Caixas com 12 unidades, contendo a data da coleta | **4.632 duzias** |
| 65 | **Passa de uva branca Kg** - sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | **480 kg** |
| 66 | **Pão doce** tipo cachorro-quente novo. Peso médio de 50g. Produzido na data da entrega | **102.000 unidades** |

| | | |
|---|---|---|
| 67 | **Pão tipo francês** 50 g com características de pão novo na sua crosta e maciez no miolo | **221.000 unidades** |
| 68 | **Pão de Sanduiche fatiado 500g**, superfície lisa, macia e brilhante, tipo tradicional, com fabricação próxima ao dia da entrega | **3.664 unidades** |
| 69 | **Pimentão verde**, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem danos. Precisa estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | **108 kg** |
| 70 | **Repolho verde Kg**, hortaliça de folhas enoveladas, com características integras e de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 2000g a unidade. | **4.152 kg** |
| 71 | **Salsicha mista** kg (carne de gado e suina) Embalada, resfriada e na temperatura adequada conforme a legislação | **1.008 kg** |
| 72 | **Sobre paleta suina** sem osso congelada, embalada em pedaços de aproximadamente 1Kg. O produto deve ser rotulado conforme legislação vigente. Registro do SIF ou SIM. Rotulagem contendo peso, data de fabricação e data de validade, conforme as exigências do Sistema de Inspeção Municipal (SIM). | **3.456 kg** |
| 73 | **Tempero Verde** (salsa comum+cebolinha) maço com 100g. Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgecentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com prazo de validade máximo de um dia após colheita. | **2.880 maços** |
| 74 | **Tomate kg** - com maturação intermediaria, firme, integro, sem rupturas na casca. Peso médio de 120g por unidade | **4.704 kg** |

## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de mercados, supermercados, distribuidoras de alimentos e afins.

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS E MEMÓRIAS DE CÁLCULO

| Item | Gênero Alimentício | Quant | R$ unitario | R$ Total |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Açúcar cristal branco**, composto por sacarose de cana-de-açúcar, embalado em pacotes resistentes de 2Kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **800** | **9,22** | **7.376,00** |
| 2 | **Amido de milho,** embalagem de 1Kg.Composição nutricional (média)por 20g de produto:69 Kcal e 17g de carboidratos. | 480 | 9,75 | 4.680,00 |
| 3 | **Arroz branco**, grão de 7,0 a 7,5mm, longo, fino, tipo 1, embalados em embalagem plástica de **5 Kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **4.600** | **23,75** | **109.250,00** |
| 4 | **Aveia, farinha de,** embalagem contendo 500g | 516 | 8,50 | 4.386,00 |
| 5 | **Biscoito Maria sabor TRADICIONAL**, contendo aproximadamente 118 calorias, 22g de carboidratos e 2g de proteínas/30g em embalagem de 320 a a 345g. Acondicionamento em caixas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. | **6.000** | **6,75** | **40.500,00** |
| 6 | **Biscoito tipo água e sal** ,embalagem de 320 a 345g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. | **8.000** | **6,75** | **54.000,00** |
| 7 | **Biscoito tipo cream cracker INTEGRAL**, embalagem de 320 a 345g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. | **2.000** | 7,50 | 15.000,00 |
| 8 | **Rosca de Polvilho.** Embalagem com peso aproximado entre em 60 e 80g. Biscoito Salgado, isento de glutem e leite. Em formato de argola. | **3.600** | **9,50** | **34.200,00** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 9 | **Cacau em pó 100%.** Produto solúvel composto de puro pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga. Sem adição de açúcar, sem glútem, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição. Embaladas em plástico transparentes com solda resistente, rotuladas de acordo com as normas da ANVISA, com a composição nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de 9 meses. Embalagens de 200g | **180** | **13,75** | **2.475,00** |
| 10 | **Café solúvel ou instântaneo,** embalagem de 200g. | 900 | 30,00 | 27.000,00 |
| 11 | **Canela em pó 35 g.** Especiaria em pó, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica, integra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada com conteúdo de 35 g. Na embalagem deve conter marca, procedência e data de validade. | 390 | 6,75 | 2.632,50 |
| 12 | **Coco ralado desidratado em flocos (puro coco, sem adição de açúcar).** Embalagem com 100 g. Deve estar isento de impurezas, sujidade e ranço. Embalagens de material atóxico, hermeticamente vedadas contendo as informações do fornecedor e data de fabricação. Prazo de validade de no mínimo 9 meses. | 360 | 8,50 | 3.060,00 |
| 13 | **Farinha de milho fina enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote de 1Kg transparente** deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses . | 700 | 4,25 | 2.975,00 |
| 14 | **Farinha de trigo especial, <u>Pacote de 5 kg</u>** embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno, transparente, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo<br>6 meses enriquecido com <u>ferro e ácido fólico</u> com registro no Ministério da Saúde. | **2.000** | 24,00 | 48.000,00 |
| 15 | **Feijão Preto, "tipo 1"** pacote de 1Kg, novo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica | **8.500** | 8,75 | 74.375,00 |

11

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | | | |
| 16 | **Colorau-** embalado em pacotes de 100g, aspecto : pó fino e cor alaranjada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **850** | 5,50 | 4.675,00 |
| 17 | **Ervilha**, SACHÊ ou lata de 500g drenados, de 1° qualidade , sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses | **700** | 11,50 | 8.050,00 |
| 18 | **Extrato de tomate,** embalagem sachê de 350g,concentrado,produto resultante da concentração da polpa do tomate, preparado com frutos maduros e sem corantes artificiais. Isento de sujidades. | **3.000** | 5,50 | 16.500,00 |
| 19 | **Fermento Biológico Seco** – Embalagem de 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **300** | 2,12 | 636,00 |
| 20 | **Fermento químico**, em pó, embalado em embalagem plástica de 100g, validade mínima 6 meses da entrega. | **700** | 5,32 | 3.724,00 |
| 21 | **Queijo Ralado fino tipo parmesão.** Embalagem de 100g constando rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 4 meses a contar da entrega. | **960** | 9,00 | 8.640,00 |
| 22 | **Leite integral em pó com 26%** de gorduras totais. Embalagem de 400g.O produto deverá ter validade mínima de 10 meses de entrega. | **7.000** | 19,00 | 133.000,00 |
| 23 | **Leite em pó modificado:** Formula infantil de partida a base de leite de vaca, indicada para lactentes e crianças de até 6 meses de idade enriquecido com ferro, DHA e ARA. Lata com 800g | **100** | 95,00 | 9.500,00 |
| 24 | **Lentilha "tipo 1"**, classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade de no | **1.000** | 8,00 | 8.000,00 |

12

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | | | |
| 25 | **Massa com ovos tipo argolinhas.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **1.000** | 9,50 | 9.500,00 |
| 26 | **Massa com ovos tipo Parafuso.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **4.500** | 4,12 | 18.540,00 |
| 27 | **Massa com ovos tipo caseira** . Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **2.500** | 9,00 | 22.500,00 |
| 28 | **Milho para canjiquinha tipo 1** em embalagens de 400g.O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses. | **1.600** | 4,50 | 7.200,00 |
| 29 | **Milho para canjica tipo 1 em embalagem de 500g.**O produto deverá apresentar validade de 4 meses. | **1.400** | 6,00 | 8.400,00 |
| 30 | **Milho lata ou SACHÊ** de 500g drenados, de 1° qualidade, lata integra sem amassados, sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. | **700** | 14,50 | 10.150,00 |
| 31 | **Milho para pipoca tipo 1 ,**embalagem de 400g.Grupo duro, classe amarela, tipo 1. | 600 | 4,75 | 2.850,00 |
| 32 | **Orégano desidratado** , em embalagem de 100g.Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data da entrega. | 380 | 9,75 | 3.705,00 |
| 33 | **Óleo de soja**, embalagem de 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. | 7.200 | 10,75 | 77.400,00 |

13

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 34 | **Polvilho Doce,** tipo 1, pacote com 500g, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e validade O produto apresentar data de validade de 5 meses a partir da data de entrega. | **400** | 10,00 | 4.000,00 |
| 35 | **Sal refinado iodado,** embalados em pacotes de 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. | **960** | 3,00 | 2.880,00 |
| 36 | **Sardinha,** com óleo, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de **125g** | 2.400 | 7,62 | 18.300,00 |
| 37 | **Suco de uva integral concentrado,** embalagem de 1,5 litro. | **3840** | 19,50 | 74.880,00 |
| | Rendimento 1,5 litro rende 5 litros | **fracos** | | |
| | **Gênero Alimentício – perecível** | | | |
| 38 | **Abóbora Cabotia.** De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa normal, sem danos fisicos do manuseio e transporte. | **828 Kg** | 5,50 | 4.554,00 |
| 39 | **Alho** Kg in natura de primeira qualidade. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não serão aceitos fragmentos que não façam parte da ¨cabeça do alho¨. | **168 Kg** | 30,00 | 5.040,00 |
| 40 | **Alface** verde lisa ou crespa-unidade, nova de primeira qualidade com folhas sãs sem rupturas e isenta de materiais terrosos. Textura de vegetal fresco. | **2.568** | 5,5 | 14.124,00 |
| 41 | **Banana Prata** - kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, em cachos. Peso médio 80g a unidade | **16.800 kg** | 6,50 | 109.200,00 |
| 42 | **Batata doce** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Peso médio 150g | **1.309 kg** | 6,25 | 8.181,25 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 43 | **Batata inglesa** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesões aparentes na casa. Peso médio 150g | **7.104 kg** | 6,25 | 44.400,00 |
| 44 | **Beterraba** Kg, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesão aparente na casca. Peso médio 100g a unidade. | **3.000 kg** | 6,00 | 18.000,00 |
| 45 | **Brócolis** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g | **5.328** | 10,00 | 53.280,00 |
| 46 | **Carne de Gado Moída** de Primeira. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, com SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. | **11.040 kg** | 43,75 | 483.000,00 |
| 47 | **Carne de Gado em pedaços de segunda sem osso**. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Serviço de Inspeção Municipal, especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. Serão aceitas como carne de segunda carnes | **11.040 kg** | 40,00 | 441.600,00 |

15

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | com ate 20% do peso total de partes não comestíveis (nervos, cartilagens e excesso de sebo). | | | |
| 48 | **Cebola** - Kg Vegetal firme e íntegro , textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar rupturas na casca. | **7.056 kg** | 7,25 | 51.156,00 |
| 49 | **Cenoura**-Kg -Vegetal firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco. Casca isenta de materiais terrosos e sem rupturas. Peso médio 100g | **4.080 kg** | 10,25 | 41.820,00 |
| 50 | **Couve -flor** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g | **5.328** | 10,25 | 54.612,00 |
| 51 | **Couve Manteiga** - Molho. Hortaliça fresca, com folhas integras e de primeira qualidade, limpa, verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície | **5.328** | 6,00 | *31.968,00* |
| 52 | **Frango (coxa/sobrecoxa)** congelada, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% ( dez por cento ). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, | **25.920 kg** | 13,00 | *336.960,00* |

16

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. | | | |
| 53 | **Frango (moído**, tipo guisado) congelado, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% ( dez por cento ). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. | **1.752 kg** | 25,00 | 43.800,00 |
| 54 | **Laranja tipo valência graúda** Kg, nova, de primeira qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal, média de 6 peças por Kg | **6.120 Kg** | *8,00* | 48.960,00 |
| 55 | **Leite UHT integral (litro)-** suas condições deverão estar livres de parasitas e de qualquer substância nociva. Embalagem SIG ou tetra pak esterelizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade de pelo menos 3 meses a contar da data de entrega | **22.080 litros** | 6,87 | 151.689,60 |
| 56 | **Leite UHT integral sem lactose**. Embalagem de 1 litro. Data de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.. | **2.400 litros** | 7,40 | 17.760,00 |
| 57 | **Maçã Kg** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem lesões | **20.880 kg** | | |

17

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | aparentes. Peso médio 120 g por unidade | | 10,00 | 208.800,00 |
| 58 | **Mamão formosa** Kg de primeira qualidade in natura. Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca sem rupturas. | **7.680 kg** | 11,00 | 84.480,00 |
| 59 | **Manga** Kg - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem rupturas | **7.680 kg** | 12,25 | 94.080,00 |
| 60 | **Manteiga**, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A parte lipídica da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g.Deve conter a validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | **904** | 30,00 | 27.120,00 |
| 61 | **Melancia** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 15 a 20 Kg por unidade | **4.800 kg** | 3,50 | 16.800,00 |
| 62 | **Melão espanhol** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 1,5 Kg por unidade | **4.368 kg** | 11,50 | 50.232,00 |
| 63 | **Milho verde espiga,** espigas novas, com grão bem desenvolvido. Grão de cor amarelada e cristalina. Palha de aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Cotação por unidade. | **7.236 espigas** | 2,00 | 14.472,00 |
| 64 | **Ovos de galinha amarelos,** dúzia, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras. Caixas com 12 unidades, contendo a data da coleta | **4.632 duzias** | 13,50 | 62.532,00 |
| 65 | **Passa de uva branca Kg** - sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade | **480 kg** | 50,00 | 24.000,00 |

18

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | mínima de 6 meses no momento da entrega. | | | |
| 66 | **Pão doce** tipo cachorro-quente novo. Peso médio de 50g. Produzido na data da entrega | **102.000 unidades** | 1,50 | 153.000,00 |
| 67 | **Pão tipo francês** 50 g com características de pão novo na sua crosta e maciez no miolo | **221.000 unidades** | 1,50 | 331.500,00 |
| 68 | **Pão de Sanduiche fatiado 500g**, superfície lisa, macia e brilhante, tipo tradicional, com fabricação próxima ao dia da entrega | **3.664 unidades** | 10,00 | 36.640,00 |
| 69 | **Pimentão verde**, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem danos. Precisa estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | **108 kg** | 14,00 | 1.512,00 |
| 70 | **Repolho verde Kg**, hortaliça de folhas enoveladas, com características integras e de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 2000g a unidade. | **4.152 kg** | 6,00 | 24.912,00 |
| 71 | **Salsicha mista** kg (carne de gado e suina) Embalada, resfriada e na temperatura adequada conforme a legislação | **1.008 kg** | 15,50 | 15.624,00 |
| 72 | **Sobre paleta suina** sem osso congelada, embalada em pedaços de aproximadamente 1Kg. O produto deve ser rotulado conforme legislação vigente. Registro do SIF ou SIM. Rotulagem contendo peso, data de fabricação e data de validade, conforme as exigências do Sistema de Inspeção Municipal (SIM). | **3.456 kg** | 31,50 | 108.864,00 |
| 73 | **Tempero Verde** (salsa comum+cebolinha) maço com 100g. Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, | **2.880 maços** | | |

19

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | turgecentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com prazo de validade máximo de um dia após colheita. | | 5,50 | 15.840,00 |
| 74 | **Tomate kg** - com maturação intermediaria, firme, integro, sem rupturas na casca. Peso médio de 120g por unidade | **4.704 kg** | 9,25 | 43.512,00 |
| | **Total Geral** | | | **4.178144,35** |

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO

A solução proposta é a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, portadoras dos alvarás de licenciamento, conforme a legislação sanitária vigente.

## 8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, neste caso, o parcelamento se dá por questões técnicas e cada escola, como o tempo de prateleira de cada item e a capacidade de estocagem da unidade escolar.

Os gêneros alimentícios serão adquiridos conforme a necessidade das unidades escolares, evidenciada através da constatação do Nutricionista Responsável Técnico da Secretaria Municipal de Educação, que elaborará cronogramas semanais de abastecimento, conforme os modelos abaixo:

**Cronograma Gêneros perecíveis - EMEIS**

| Abobora Cabotia ( Kg) | | | | | Entrega mensal (6 meses) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraiso** | **Total** |
| Quantidade | 5 | 5 | 10 | 5 | 10 | 3 | 38 |
| | | | 20 | | | | |

| Alho ( Kg) | | | | | | Entrega mensal (12 meses) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | fonte | Paraíso | Total |
| 0,5 | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 | 0,5 | 4 |

| Alface ( Kg) | | | | | | Entrega quinzenal(24 semanas) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| 4 | 4 | 6 | 4 | 7 | 2 | 27 |

| Banana prata ( Kg) | | | | | | Entrega Semanal(48 semanas) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| 20 | 20 | 30 | 30 | 30 | 20 | 150 |

| Batata doce ( Kg) | | | | | | Entrega Mensal(7 meses) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| 5 | 5 | 10 | 5 | 10 | 2 | 37 |

| Batata inglesa ( Kg) | | | | | | Entrega Semanal(48 semanas) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 8 | 73 |

| Beterraba ( Kg) | | | | | | Entrega Quinzenal(24 semanas) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 5 | 45 |

| Couve( unidade) | | | | | | Entrega Quinzenal(24 semanas) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| 4 | 3 | 6 | 3 | 6 | 2 | 24 |

| Brócolis ( unidade) | | | | | | Entrega Semanal (48 semanas) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| 8 | 8 | 12 | 15 | 10 | 8 | 61 |

| Carne de gado moída ( Kg) | | | | | | Entrega Semanal(48 semanas) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| 10 | 10 | 25 | 25 | 25 | 10 | 105 |

| Carne de gado pedaço de 2° ( Kg) | Entrega Semanal (48 semanas) |
|---|---|

21

| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 10 | 10 | 25 | 25 | 25 | 10 | 105 |

| CEBOLA( Kg) | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrega semanal( 48 semanas) | 6 | 6 | 10 | 10 | 10 | 5 | 47 |

| Cenoura( Kg) | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrega semanal (48 semanas) | 6 | 6 | 8 | 10 | 10 | 5 | 45 |

| Couve- flor (unidade) | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinoquio | Fonte | Paraiso | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrega Quinzenal (24 semanas) | 8 | 8 | 12 | 15 | 10 | 6 | 61 |

| Frango(guisado) Kg | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrega quinzenal ( 24 semanas) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 23 |

| Laranja Kg | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinoquio | Fonte | Paraiso | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrega quinzenal (24 semanas) | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 10 | 75 |

| Leite UHT ( litro | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrega Semanal (48 semanas) | 50 | 50 | 150 | 80 | 100 | 30 | 460 |

| Leite UHT sem lactose ( litro) | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrega Semanal (48 semanas) | 5 | 5 | 15 | 5 | 15 | 5 | 50 |

| Melancia Kg | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrega quinzenal (4 semanas) | 160 | 160 | 240 | 240 | 240 | 160 | 1200 |

| Maçã( Kg) | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entrega Semanal(48 semanas) | 15 | 15 | 30 | 30 | 30 | 15 | 135 |

22

| Manga ( Kg) | Entrega quinzenal (24 semanas) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 15 | 15 | 25 | 25 | 25 | 15 | 120 |

| Manteiga | Entrega Mensal ( 12 meses) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 4 | 4 | 8 | 4 | 8 | 3 | 27 |

| Mamão (Kg) | Entrega quinzenal(24 Semanas) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 15 | 15 | 25 | 25 | 20 | 15 | 120 |

| Melão (Kg) | Entrega semanal(48 Semanas) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 6 | 6 | 10 | 6 | 15 | 8 | 51 |

| Milho espiga (Un) | Entrega mensal (12 meses) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 15 | 15 | 25 | 15 | 25 | 8 | 103 |

| Ovos(dúzias) | Entrega Quinzenal (24 semanas) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 4 | 4 | 7 | 7 | 7 | 4 | 33 |

| Pão Francês( und 50g) | Entrega diaria | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 70 | 65 | 70 | 40 | 100 | 40 | 385 |

| Pão cachorro-quente( und 50g) | Entrega diária | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 70 | 70 | 100 | 100 | 100 | 70 | 510 |

| Pão de sanduíche( pacote) | Entrega semanal(48 Semanas) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 5 | 5 | 10 | 5 | 10 | 4 | 39 |

| Passa de uva (unidade) | Entrega Quinzenal ( 24 Semanas) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 3 | 3 | 4,5 | 3 | 4,5 | 2 | 20 |

23

| Pimentão verde (Kg) | | | Entrega Quinzenal ( 24 Semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 | 0,5 | 4 |

| Repolho (Kg) | | | Entrega Quinzenal (24 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 3 | 4 | 6 | 3 | 6 | 1 | 23 |

| Salsicha (Kg) | | | Entrega Mensal(12 meses) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 3 | 3 | 6 | 3 | 6 | 3 | 24 |

| Sobrepaleta suina (Kg) | | | Entrega Quinzenal(24 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 5 | 5 | 13 | 5 | 13 | 3 | 44 |

| Tempero verde (maço) | | | Entrega semanal(48 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 2 | 2 | 4 | 2 | 4 | 1 | 15 |

| Tomate (Kg) | | | Entrega semanal(48 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 4 | 4 | 7 | 4 | 7 | 2 | 28 |

**Cronograma Gêneros perecíveis – EMEBS**

| Abóbora cabotia | Mensal(6 meses) |
|---|---|
| 100 kg | Total : 600 kg |

| Alho(Kg) | Mensal(12 meses) |
|---|---|
| 10 Kg | 120 KG |

| Alface(unidade) | Quinzenal (24 meses) |
|---|---|
| 80 unidades | 1.920 unidades |

| Banana prata (Kg) | semanal(48 semanas) |
|---|---|

24

| | |
|---|---|
| 200 Kg | 9.600 Kg |

| Batata doce (Kg) | Mensal(7meses) |
|---|---|
| 150 Kg | 1.050 Kg |

| Batata inglesa (Kg) | Quinzenal(24 semanas) |
|---|---|
| 150 Kg | 3.600 kg |

| Beterraba (Kg) | Quinzenal(24 semanas) |
|---|---|
| 80 Kg | 1.920 kg |

| Brócolis (unidades) | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| 100 unidades | 2.400 |

| Carne moída (Kg) | Quinzenal(24 semans) |
|---|---|
| 250 Kg | 6.000 Kg |

| Carne pedaço de 2° (Kg) | Quinzenal(24 semanas) |
|---|---|
| 250 Kg | 6.000 Kg |

| Cebola(Kg) | semanal(48 semanas) |
|---|---|
| 100 Kg | 4.800 kg |

| Cenoura(Kg) | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| 80 Kg | 1.920 Kg |

| Couve (maço) | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| 80 unidades | 1.920 maços |
| Couve – flor (unidade) | Quinzenal (24 semanas) |
| 100 unidades | 2.400 unidades |

| Frango/coxa e sobrecoxa(Kg) | Semanal (48 semanas) |
|---|---|
| 400 Kg | 19.200 kg |

| Frango(guisado- Kg) | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|

| | |
|---|---|
| 50 kg | 2.400 Kg |
| Laranja Kg | Quinzenal (24 semanas) |
| 180 | 4.320 Kg |
| Leite UHT integra sem lactose (litro) | Semanal (48 semanas) |
| 36 litros | 1.728 litros |
| Maçã(Kg) | Semanal (48 semanas) |
| 300 Kg | 14.400 kg |
| Manga(Kg) | Quinzenal (24 semanas) |
| 200 Kg | 4.800 |
| Manteiga (unidade) | Mensal (10 meses) |
| 58 Kg | 580 |
| Mamão(Kg) | Quinzenal (24 semanas) |
| 200 Kg | 4.800 |
| Melão(Kg) | Mensal (12 meses) |
| 168 Kg | 1920 |
| Milho espiga (un) | Mensal (6 meses) |
| 1.000 | 6.000 |
| Ovos (dúzia) | Semanal (48 semanas) |
| 80 dúzias | 3.840 duzias |
| PãoFrancês )-unid | Semanal (48 semanas) |
| 3.000 und | 144.000 unidades |
| Pão(sanduíche)-pacote | mensal (12 meses) |
| 64 pacotes | 1792 pacotes |
| Pimentão Kg | Quinzenal (24 semanas) |
| 4,5 Kg | 108 Kg |
| Repolho | Quinzenal (24 semanas) |
| 150 Kg | 3.600 kg |

26

| | |
|---|---|
| **Salsicha** | mensal (12 meses) |
| **60 Kg** | 720 kg |
| | |
| **Sobrepaleta suina (Kg)** | Quinzenal (24 meses) |
| **100 Kg** | 2.400 Kg |
| **Tempero Verde (maço)** | Semanal (48 semanas) |
| **45** | 2.160 maços |
| **Tomate** | Semanal (48 semanas) |
| **70 Kg** | 3.360 kg |

## 9. RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

## 10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PRÉVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Neste caso, não existem procedimentos prévios a serem adotados pela a Administração.

## 11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição dos alimentos podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

## 12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL

Não vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação.
Orientações complementares acerca da sustentabilidade da prestação almejada poderão ser repassadas pela fiscalização competente.

## 13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA ATENDIMENTO DA NECESSIDADE QUE SE DESTINA

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Encruzilhada do Sul, 21 de agosto de 2026.

Lázaro Louzada de Fr

Lazaro Louzada
Secretário Municipal da Educação

Nutricionista RT
CRN2 – 4669
Matrícula 0394-8 e 2022-2

29

## TERMO DE REFERÊNCIA

**PROCESSO LICITATÓRIO**
**PREGÃO ELETRÔNICO**
Município de Encruzilhada do Sul
Secretaria Municipal de Educação.

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E A POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO:

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, para o preparo da Alimentação Escolar servida nas escolas da Rede Municipal de Educação de Encruzilhada do Sul.
O registro de preços terá validade por 12 meses a contar da data da assinatura do contrato, com a possibilidade de prorrogação por igual período, com acréscimo de igual quantitativo, e reajuste de valores pelo IPCA.
O quadro abaixo que trata das quantidades e da descrição de cada item, assim como o valor de mercado.

| Item | Gênero Alimentício | Quant | R$ unitario | R$ Total |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Açúcar cristal branco**, composto por sacarose de cana-de-açúcar, embalado em pacotes resistentes de 2Kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **800** | **9,22** | **7.376,00** |
| 2 | **Amido de milho,** embalagem de 1Kg.Composição nutricional (média)por 20g de produto:69 Kcal e 17g de carboidratos. | 480 | 9,75 | 4.680,00 |
| 3 | **Arroz branco**, grão de 7,0 a 7,5mm, longo, fino, tipo 1, embalados em embalagem plástica de **5 Kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **3.200** | **23,75** | **109.250,00** |
| 4 | **Aveia, farinha de,** embalagem contendo 500g | 516 | 8,50 | 4.386,00 |
| 5 | **Biscoito Maria sabor TRADICIONAL**, contendo aproximadamente 118 calorias, 22g de carboidratos e 2g de proteínas/30g em embalagem de 320 a 345g. Acondicionamento em caixas. O | **6.000** | **6,75** | **40.500,00** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. | | | |
| 6 | **Biscoito tipo água e sal** ,embalagem de 320 a 345g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. | **8.000** | **6,75** | **54.000,00** |
| 7 | **Biscoito tipo cream craker com gergelim** ,embalagem de 320g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. | **2.000** | **7,50** | **15.000,00** |
| 8 | **Rosca de Polvilho.** Embalagem com peso aproximado entre em 60 e 80g. Biscoito Salgado, isento de glutem e leite. Em formato de argolas | **3.600** | **9,50** | **34.200,00** |
| 9 | **Cacau em pó 100%.** Produto solúvel composto de puro pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga. Sem adição de açúcar, sem glútem, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição. Embaladas em plástico transparentes com solda resistente, rotuladas de acordo com as normas da ANVISA, com a composição nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de 9 meses. Embalagens de 200g | **180** | **13,75** | **2.475,00** |
| 10 | **Café solúvel ou instântaneo,** embalagem de 200g. | 900 | 30,00 | 27.000,00 |
| 11 | **Canela em pó 35 g.** Especiaria em pó, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica, integra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada com conteúdo de 35 g. Na embalagem deve conter marca, procedência e data de validade. | 390 | 6,75 | 2.632,50 |

2

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 12 | **Coco ralado desidratado em flocos (puro coco, sem adição de açúcar).** Embalagem com 100 g. Deve estar isento de impurezas, sujidade e ranço. Embalagens de material atóxico, hermeticamente vedadas contendo as informações do fornecedor e data de fabricação. Prazo de validade de no mínimo 9 meses. | 360 | 8,50 | 3.060,00 |
| 13 | **Farinha de milho fina enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote de 1Kg transparente** deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses . | 700 | 4,25 | 2.975,00 |
| 14 | **Farinha de trigo especial, Pacote de 5 kg** embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno, transparente, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde. | **2.000** | 24,00 | 48.000,00 |
| 15 | **Feijão Preto, "tipo 1"** pacote de 1Kg, novo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | **8.500** | 8,75 | 74.375,00 |
| 16 | **Colorau-** embalado em pacotes de 100g, aspecto : pó fino e cor alaranjada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **850** | 5,50 | 4.675,00 |
| 17 | **Ervilha**, SACHÊ ou lata de 500g drenados, de 1° qualidade , sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses | **700** | 11,50 | 8.050,00 |
| 18 | **Extrato de tomate,** embalagem sachê de 350g,concentrado,produto resultante da concentração da polpa do tomate, preparado com frutos maduros e sem corantes artificiais. Isento de sujidades. | **2.000** | 5,50 | 16.500,00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 19 | **Fermento Biológico Seco** – Embalagem de 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **300** | 2,12 | 636,00 |
| 20 | **Fermento químico**, em pó, embalado em embalagem plástica de 100g, validade mínima 6 meses da entrega. | **700** | 5,32 | 3.724,00 |
| 21 | **Queijo Ralado fino tipo parmesão.** Embalagem de 100g constando rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 4 meses a contar da entrega. | **960** | 9,00 | 8.640,00 |
| 22 | **Leite integral em pó com 26%** de gorduras totais. Embalagem de 400g.O produto deverá ter validade mínima de 10 meses de entrega. | **7.000** | 19,00 | 133.000,00 |
| 23 | **Leite em pó modificado:** Formula infantil de partida a base de leite de vaca, indicada para lactentes e crianças de até 6 meses de idade enriquecido com ferro, DHA e ARA. Lata com 800g | **100** | 95,00 | 9.500,00 |
| 24 | **Lentilha "tipo 1"**, classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | **1.000** | 8,00 | 8.000,00 |
| 25 | **Massa com ovos tipo argolinhas.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **1.000** | 9,50 | 9.500,00 |
| 26 | **Massa com ovos tipo Parafuso.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **4.500** | 4,12 | 18.540,00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 27 | **Massa com ovos tipo caseira** . Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **2.500** | 9,00 | 22.500,00 |
| 28 | **Milho para canjiquinha tipo 1** em embalagens de 400g.O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses. | **1.600** | 4,50 | 7.200,00 |
| 29 | **Milho para canjica tipo 1 em embalagem de 500g.**O produto deverá apresentar validade de 4 meses. | **1.400** | 6,00 | 8.400,00 |
| 30 | **Milho lata ou SACHÊ** de 500g drenados, de 1° qualidade, lata integra sem amassados, sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. | **700** | 14,50 | 10.150,00 |
| 31 | **Milho para pipoca tipo 1** ,embalagem de 400g.Grupo duro, classe amarela, tipo 1. | 600 | 4,75 | 2.850,00 |
| 32 | **Orégano desidratado** , em embalagem de 100g.Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data da entrega. | 380 | 9,75 | 3.705,00 |
| 33 | **Óleo de soja**, embalagem de 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. | 7.200 | 10,75 | 77.400,00 |
| 34 | **Polvilho Doce,** tipo 1, pacote com 500g, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e validade O produto apresentar data de validade de 5 meses a partir da data de entrega. | **400** | 10,00 | 4.000,00 |
| 35 | **Sal refinado iodado,** embalados em pacotes de 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. | **960** | 3,00 | 2.880,00 |
| 36 | **Sardinha,** com óleo, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de **125g** | 2.400 | 7,62 | 18.300,00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 37 | **Suco de uva integral concentrado,** embalagem de 1,5 litro. Rendimento 1,5 litro rende 5 litros | **3840 fracos** | 19,50 | 74.880,00 |
| | **Gênero Alimentício – perecível** | | | |
| 38 | **Abóbora Cabotia.** De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa normal, sem danos fisicos do manuseio e transporte. | **828 Kg** | 5,50 | 4.554,00 |
| 39 | **Alho** Kg in natura de primeira qualidade. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não serão aceitos fragmentos que não façam parte da ¨cabeça do alho¨. | **168 Kg** | 30,00 | 5.040,00 |
| 40 | **Alface** verde lisa ou crespa-unidade, nova de primeira qualidade com folhas sãs sem rupturas e isenta de materiais terrosos. Textura de vegetal fresco. | **2.568** | 5,5 | 14.124,00 |
| 41 | **Banana Prata** - kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, em cachos. Peso médio 80g a unidade | **16.800 kg** | 6,50 | 109.200,00 |
| 42 | **Batata doce** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Peso médio 150g | **1.309 kg** | 6,25 | 8.181,25 |
| 43 | **Batata inglesa** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesões aparentes na casa. Peso médio 150g | **7.104 kg** | 6,25 | 44.400,00 |
| 44 | **Beterraba** Kg, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesão aparente na casca. Peso médio 100g a unidade. | **3.000 kg** | 6,00 | 18.000,00 |
| 45 | **Brócolis** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve | **5.328** | 10,00 | 53.280,00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g | | | |
| 46 | **Carne de Gado Moída** de Primeira. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, com SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. | **11.040 kg** | 43,75 | 483.000,00 |
| 47 | **Carne de Gado em pedaços de segunda sem osso**. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Serviço de Inspeção Municipal, especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. Serão aceitas como carne de segunda carnes com ate 20% do peso total de partes não comestíveis (nervos, cartilagens e excesso de sebo). | **11.040 kg** | 40,00 | 441.600,00 |
| 48 | **Cebola** - Kg Vegetal firme e íntegro , textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar rupturas na casca. | **7.056 kg** | 7,25 | 51.156,00 |
| 49 | **Cenoura**-Kg -Vegetal firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco. Casca isenta de materiais terrosos e sem rupturas. Peso médio 100g | **4.080 kg** | 10,25 | 41.820,00 |
| 50 | **Couve -flor** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, | **5.328** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g | | 10,25 | 54.612,00 |
| 51 | **Couve Manteiga** - Molho. Hortaliça fresca, com folhas integras e de primeira qualidade, limpa, verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície | **5.328** | 6,00 | *31.968,00* |
| 52 | **Frango (coxa/sobrecoxa)** congelada, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% ( dez por cento ). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. | **25.920 kg** | 13,00 | *336.960,00* |
| 53 | **Frango (moído**, tipo guisado) congelado, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas | **1.752 kg** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% ( dez por cento ). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. | | 25,00 | 43.800,00 |
| 54 | **Laranja tipo valência graúda** Kg, nova, de primeira qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal, média de 6 peças por Kg | **6.120 kg** | *8,00* | 48.960,00 |
| 55 | **Leite UHT integral (litro)-** suas condições deverão estar livres de parasitas e de qualquer substância nociva. Embalagem SIG ou tetra pak esterelizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade de pelo menos 3 meses a contar da data de entrega | **22.080 litros** | 6,87 | 151.689,60 |
| 56 | **Leite UHT integral sem lactose.** Embalagem de 1 litro. Data de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.. | **2.400 litros** | 7,40 | 17.760,00 |
| 57 | **Maçã Kg** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem lesões aparentes. Peso médio 120 g por unidade | **20.880 kg** | 10,00 | 208.800,00 |
| 58 | **Mamão formosa** Kg de primeira qualidade in natura. Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca sem rupturas. | **7.680 kg** | 11,00 | 84.480,00 |
| 59 | **Manga** Kg - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem rupturas | **7.680 kg** | 12,25 | 94.080,00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 | **Manteiga**, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A parte lipídica da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g.Deve conter a validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | **904** | 30,00 | 27.120,00 |
| 61 | **Melancia** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 15 a 20 kg por unidade | **4.800 kg** | 3,50 | 16.800,00 |
| 62 | **Melão espanhol** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 1,5 Kg por unidade | **4.368 kg** | 11,50 | 50.232,00 |
| 63 | **Milho verde espiga,** espigas novas, com grão bem desenvolvido. Grão de cor amarelada e cristalina. Palha de aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Cotação por unidade. | **7.236 espigas** | 2,00 | 14.472,00 |
| 64 | **Ovos de galinha amarelos** dúzia, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras. Caixas com 12 unidades, contendo a data da coleta | **4.632 duzias** | 13,50 | 62.532,00 |
| 65 | **Passa de uva branca Kg** - sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | **480 kg** | 50,00 | 24.000,00 |
| 66 | **Pão doce** tipo cachorro-quente novo. Peso médio de 50g. Produzido na data da entrega | **102.000 unidades** | 1,50 | 153.000,00 |
| 67 | **Pão tipo francês** 50 g com características de pão novo na sua crosta e maciez no miolo | **221.000 unidades** | 1,50 | 331.500,00 |

10

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 68 | **Pão de Sanduiche fatiado 500g**, superfície lisa, macia e brilhante, tipo tradicional, com fabricação próxima ao dia da entrega | **3.664 unidades** | 10,00 | 36.640,00 |
| 69 | **Pimentão verde**, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem danos. Precisa estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | **108 kg** | 14,00 | 1.512,00 |
| 70 | **Repolho verde Kg**, hortaliça de folhas enoveladas, com características integras e de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 2000g a unidade. | **4.152 kg** | 6,00 | 24.912,00 |
| 71 | **Salsicha mista** kg (carne de gado e suina) Embalada, resfriada e na temperatura adequada conforme a legislação | **1.008 kg** | 15,50 | 15.624,00 |
| 72 | **Sobre paleta suina** sem osso congelada, embalada em pedaços de aproximadamente 1Kg. O produto deve ser rotulado conforme legislação vigente. Registro do SIF ou SIM. Rotulagem contendo peso, data de fabricação e data de validade, conforme as exigências do Sistema de Inspeção Municipal (SIM). | **3.456 kg** | 31,50 | 108.864,00 |
| 73 | **Tempero Verde** (salsa comum+cebolinha) maço com 100g. Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgecentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com prazo de validade máximo de um dia após colheita. | **2.880 maços** | 5,50 | 15.840,00 |
| 74 | **Tomate kg** - com maturação intermediaria, firme, integro, sem | **4.704 kg** | 9,25 | 43.512,00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | rupturas na casca. Peso médio de 120g por unidade | | | |
| | **Total Geral** | | | **4.178144,35** |

A entrega dos gêneros alimentícios deverá obedecer ao cronograma fornecido pelo profissional Nutricionista Responsável Técnico.

O fornecedor deverá entregar os produtos perecíveis nas escolas da Zona urbana e no Deposito Central da alimentação escolar (conforme endereços no quadro abaixo), no prazo máximo de 5 dias corridos, a partir da data da confirmação de compra através do recebimento do pedido do profissional Nutricionista Responsável Técnico. A entrega de gêneros perecíveis deverá ser realizada nas segundas-feiras, conforme o pedido do Nutricionista, das 7:30 às 12:00 e das 13:00 às 17:00.

| Escola | Endereço |
|---|---|
| Estoque central | Rua Thomaz Flores, 182 |
| Barão do Quarai | Rua Zigomar Sperb, 20 |
| 19 de Julho | Rua Marechal Rondon 750 – Vila Xavier |
| Adão Fonseca | Rua Arnildo Genz, 875 |
| Anjo da Guarda | Rua Tenente Coronel Aviador Jose Roberto Spalding Correa, 278 |
| Branca de Neve | Rua Edu Baroni, 471 - Campos Verdes |
| Chapeuzinho Vermelho | Rua Olegário Moreira, 447 |
| Fonte da Alegria | Rua Arnildo Genz, travessa I, sn |
| Machado de Assis | Rua Felipe Noronha, 480 |
| Paraiso | Rua Arnildo Genz, 2288- Paraiso I |
| Pingo de Gente | Rua Ramiro Barcelos, 913 - Centro |
| Pinoquio | Rua Benjamin Constant, 369 – Lava pes |

A entrega de gêneros alimentícios não perecíveis deverá ocorrer em até 15 dias corridos a contar da data do recebimento do pedido do Responsável Técnico.

**2. FUNDAMENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES:**

A aquisição de alimentos é premissa fundamental para a garantia do direito do estudante à alimentação escolar garantida pela Constituição Federal.

Conforme a Constituição Federal (CF), em seu artigo 205 a educação é direito de todos e dever do Estado e da Família. Para isso o artigo 206 da Carta Magna impõe a obrigatoriedade da igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

Já o artigo 208 da CF, conforme a Emenda Constitucional 59/2009, o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático, transporte, alimentação e assistência à saúde.

A União apoia a educação na oferta do ensino pelos Municípios através da Lei Federal 11.947/2009 que criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo.

A Rede Municipal de Ensino de Encruzilhada do Sul conta com 6 escolas infantis e 10 escolas de ensino fundamental e destas 5 escolas de ensino fundamental na zona rural do município.

Conforme os dados do Sistema Municipal de Matriculas a rede municipal conta com 2.402alunos. Destes 827 alunos são alunos das creches e 1375 alunos do ensino fundamental.

Conforme a Resolução 4/2026 do Fundo Nacional de Alimentação Escolar, as Escolas: de Educação Infantil, em funcionamento ate as 18:30 horas devem servir 2 refeições, no turno da manha e 3 refeições no turno da tarde, e as escolas de ensino fundamental 1 refeição por turno.

Na zona rural, as escolas de ensino fundamental recebem muitos alunos que utilizam o transporte escolar e percorrem muitas distâncias, tendo de levantar muito cedo da manhã, se fazendo necessária a oferta de um café da manhã antes de iniciar a aula.

No total servimos, em média, 4.200 refeições/dia.

13

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Considerando o conjunto de todos os elementos de forma integrada que compõem o presente TR, se espera suprir a demanda de gêneros alimentícios utilizados pelas escolas da Rede Municipal de Ensino, durante 12 meses, em observância aos parâmetros da legislação específica da Alimentação Escolar em vigor (Resolução FNDE 04/2026), garantindo a quantidade e o valor nutricional da alimentação oferecida diariamente.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO:

A contratação está condicionada ao envio de amostras dos produtos não perecíveis contidos na presente licitação, pelo licitante provisoriamente vencedor, para realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exames de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no Termo de Referência.

As amostras deverão ser entregues no Departamento de Nutrição situado à Rua Thomaz Flores,182, CEP: 96610-000, município de Encruzilhada do Sul.

O prazo para apresentação das amostras será de até 15 (quinze) dias corridos a contar da data da publicação dos resultados do certame.

A aquisição dos gêneros alimentícios será conforme a necessidade, notada pelo profissional Nutricionista Responsável Técnico, das 16 escolas que compõem a Rede Municipal de Educação durante 1 ano a contar da data da assinatura do contrato.

O(s) produtos(s) deverá(ão) ser entregue(s) observadas as seguintes condições: diariamente e/ou semanalmente, em condições sanitárias seguras, garantindo a qualidade dos produtos para consumo.
As entregas serão conforme o item acima sem custo adicional de frete.

As entregas devem ocorrer em horário comercial, de segunda a sexta-feira, das 8:00 as 12:00 e das 13:30 as 17 horas, exceto feriado.

Todos os produtos deverão ser entregues em condições sanitárias adequadas, seguindo as normas vigentes de higiene e segurança alimentar, conforme a legislação da ANVISA e o Código de Defesa do Consumidor.

Os produtos alimentícios entregues deverão estar dentro do prazo de validade, em perfeitas condições de consumo, sem sinais de avarias, amassados, perfurações, ou qualquer outra condição que comprometa a qualidade e segurança alimentar dos alunos.

A entrega dos produtos será realizada sob a supervisão da Nutricionista Responsável Técnica (RT) ou pelo profissional da cozinha lotado na escola, que farão a conferência dos itens no momento da entrega, observando a conformidade com a NF e as especificações do TR.

Caso algum produto entregue não esteja em conformidade com as especificações ou apresente defeitos, o fornecedor terá o prazo de **48 horas** para providenciar a substituição do item sem custos adicionais para a Administração. Em caso de recorrência na entrega de produtos inadequados, a Administração poderá aplicar as penalidades previstas no contrato, conforme disposto na Lei 14.133/2021.

O prazo máximo para a entrega de cada lote de produtos é de até 15 dias corridos, para produtos não perecíveis e 5 dias corridos para produtos perecíveis, contados a partir da emissão da ordem de fornecimento ou solicitação formal pela Nutricionista RT. O fornecedor deverá garantir a entrega regular dos produtos conforme a periodicidade estabelecida e qualquer atraso será passível de sanções administrativas.

O fornecedor é responsável por garantir que todos os produtos sejam armazenados e transportados de maneira adequada, assegurando a integridade dos itens até o momento da entrega.

O transporte deverá observar as normas de segurança e higiene, principalmente em relação a alimentos perecíveis que requerem refrigeração, para manter sua qualidade e evitar a deterioração.

Não será permitida a entrega parcial de itens, salvo quando autorizado previamente pelo profissional Nutricionista RT em situações excepcionais. Caso ocorra atraso na entrega ou descumprimento das condições estabelecidas, poderão ser aplicadas penalidades

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATADO DEVERÁ PRODUZIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS:

O profissional Nutricionista Responsável Técnico irá acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registros próprios todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou problemas observados.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá obedecer ao cronograma fornecido pelo profissional Nutricionista Responsável Técnico.

O fornecedor deverá entregar os produtos perecíveis nas escolas da Zona urbana e no Deposito Central da alimentação escolar (conforme endereços no quadro abaixo), no prazo máximo de 5 dias corridos, a partir da data da confirmação de compra através do recebimento do pedido do profissional Nutricionista Responsável Técnico. A entrega de gêneros perecíveis deverá ser realizada nas segundas-feiras, conforme o pedido do Nutricionista, das 7:30 às 12:00 e das 13:00 às 17:00.

## 6. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO:

O gestor do contrato será o Secretario Municipal de Educação, conforme o disposto em Decreto Municipal que "*Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Encruzilhada do Sul*" e pelo Nutricionista Responsável Técnico pela Alimentação Escolar.

## 7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:

O pagamento será realizado mediante apresentação de documento fiscal, a qual será recebido e atestado pelo profissional Nutricionista RT, e se tudo estiver em acordo com pactuado haverá o encaminhamento para procedimento de liquidação e pagamento em até 30 dias após o recebimento.

## 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

O contratado será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão Eletrônico (SRP), na forma eletrônica , com critério de seleção de menor preço por item.

A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

I. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, e alterações, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão semelhante, 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, acompanhado de prova da diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, em vigor.

II. Prova de Inscrição no CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) ou CPF (cadastro de Pessoas Físicas);

III. 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.

IV. Certidão Conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal, referente a Tributos Federais e quanto à Dívida Ativa da União;

V. Certidão Negativa de débitos para com a Fazenda Estadual do domicílio da sede da licitante;

VI. Certidão Negativa de débitos para com a Fazenda Municipal do domicílio da sede da licitante;

VII. Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço;

VIII. Certidão negativa em Matéria falimentar, concordatária e recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

IX. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, nos termos do Título VII - A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, na aplicação da Lei nº 12.440 de 7 de julho de 2011;

X. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição

17

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.

XI. Alvará Sanitário Municipal, Estadual ou Federal, conforme a legislação sanitária vigente.

Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta através do site https://certidoes.cgu.gov.br/.

## 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

O valor total estimado para a presente compra/contratação é de R$ 4.178144,35 tendo como base a pesquisa de preços realizada pela Nutricionista RT pela Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

## 10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

A presente compra/aquisição/contratação utilizará a(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s): 1025 – PNAE e 1133 – Salário Educação – 339030070000

Encruzilhada do Sul, 21 de agosto de 2026.

Lázaro Louzada de Freitas

LAZARO LOUZADA
**Secretário Municipal da Educação**

Clarissa V. Bicca

CLARISSA VROBLESKI BICCA
**Nutricionista Responsável Técnico**
**CRN 2 – 4669**
**Matriculas: 0394-8 e 2022-2**

18

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 70/2026**
**ANEXO II**
**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

| | |
|---|---|
| **EMPRESA:** | **TELEFONE:** |
| **REPRESENTANTE LEGAL:** | **CPF:** |
| **ENDEREÇO:** | **CIDADE:** |
| **CNPJ:** | **CEP:** |
| **DADOS BANCÁRIOS:** | **E-MAIL:** |

| ITEM | DESCRIÇÃO | QUANT | VALOR MÁXIMO R$ | VALOR UNIT. R$ | VALOR TOTAL R$ |
|---|---|---|---|---|---|
| **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PRERECÍVEIS** | | | | | |
| 01 | **Açúcar cristal branco**, composto por sacarose de cana-de-açúcar, embalado em pacotes resistentes de 2Kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **800** | **9,26** | | |
| 02 | **Amido de milho,** embalagem de 1Kg.Composição nutricional (média)por 20g de produto:69 Kcal e 17g de carboidratos. | **480** | **9,28** | | |
| 03 | **Arroz branco**, grão de 7,0 a 7,5mm, longo, fino, tipo 1, embalados em embalagem plástica de **5 Kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **3.200** | **21,25** | | |
| 04 | **Aveia, farinha de, e**mbalagem contendo 500g | **516** | **7,50** | | |
| 05 | **Biscoito Maria sabor TRADICIONAL**, contendo aproximadamente 118 calorias, 22g de carboidratos e 2g de proteínas/30g em embalagem de 320 a 345g. Acondicionamento em caixas. O produto deverá apresentar validade | **6.000** | **8,47** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | mínima de 06 meses da entrega. | | | | |
| 06 | **Biscoito tipo água e sal** ,embalagem de 320 a 345g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. | **8.000** | **7,82** | | |
| 07 | **Biscoito tipo cream craker com gergelim** ,embalagem de 320g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. | **2.000** | **8,68** | | |
| 08 | **Rosca de Polvilho.** Embalagem com peso aproximado entre em 60 e 80g. Biscoito Salgado, isento de glutem e leite. Em formato de argolas | **3.600** | **11,00** | | |
| 09 | **Cacau em pó 100%.** Produto solúvel composto de puro pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga. Sem adição de açúcar, sem glútem, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição. Embaladas em plástico transparentes com solda resistente, rotuladas de acordo com as normas da ANVISA, com a composição nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de 9 meses. Embalagens de 200g | **180** | **16,31** | | |
| 10 | **Café solúvel ou instântaneo,** embalagem de 200g. | **900** | **27,44** | | |
| 11 | **Canela em pó 35 g.** Especiaria em pó, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica, integra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada com conteúdo de 35 g. Na embalagem deve conter marca, procedência e data de validade. | **390** | **6,98** | | |
| 12 | **Coco ralado desidratado em flocos (puro coco, sem adição de açúcar).** Embalagem com 100 g. Deve estar isento de impurezas, sujidade e ranço. Embalagens de material atóxico, | **360** | **7,72** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | hermeticamente vedadas contendo as informações do fornecedor e data de fabricação. Prazo de validade de no mínimo 9 meses. | | | | |
| 13 | **Farinha de milho fina enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote de 1Kg transparente** deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses . | **700** | **7,06** | | |
| 14 | **Farinha de trigo especial**, **Pacote de 5 kg** embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno, transparente, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo ]6 meses enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde. | **2.000** | **19,94** | | |
| 15 | **Feijão Preto, "tipo 1"** pacote de 1Kg, novo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | **8.500** | **8,42** | | |
| 16 | **Colorau-** embalado em pacotes de 100g, aspecto : pó fino e cor alaranjada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **850** | **4,99** | | |
| 17 | **Ervilha**, SACHÊ ou lata de 500g drenados, de 1° qualidade , sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses | **700** | **13,41** | | |
| 18 | **Extrato de tomate,** embalagem sachê de 350g,concentrado,produto resultante da concentração da polpa do tomate, preparado com frutos maduros e sem corantes artificiais. Isento de sujidades. | **2.000** | **4,30** | | |
| 19 | **Fermento Biológico Seco** – Embalagem de 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. | **300** | **3,05** | | |
| 20 | **Fermento químico**, em pó, embalado em embalagem plástica de 100g, | **700** | **5,76** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | validade mínima 6 meses da entrega. | | | | |
| 21 | **Queijo Ralado fino tipo parmesão.** Embalagem de 100g constando rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 4 meses a contar da entrega. | **960** | **11,95** | | |
| 22 | **Leite integral em pó com 26%** de gorduras totais. Embalagem de 400g.O produto deverá ter validade mínima de 10 meses de entrega. | **7.000** | **20,76** | | |
| 23 | **Leite em pó modificado:** Formula infantil de partida a base de leite de vaca, indicada para lactentes e crianças de até 6 meses de idade enriquecido com ferro, DHA e ARA. Lata com 800g | **100** | **62,17** | | |
| 24 | **Lentilha "tipo 1"**, classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | **1.000** | **8,93** | | |
| 25 | **Massa com ovos tipo argolinhas.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **1.000** | **7,86** | | |
| 26 | **Massa com ovos tipo Parafuso.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **4.500** | **5,59** | | |
| 27 | **Massa com ovos tipo caseira** . Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas . | **2.500** | **9,46** | | |
| 28 | **Milho para canjiquinha tipo 1** em | **1.600** | **6,56** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | embalagens de 400g.O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses. | | | | |
| 29 | **Milho para canjica tipo 1 em embalagem de 500g.**O produto deverá apresentar validade de 4 meses. | **1.400** | **5,64** | | |
| 30 | **Milho lata ou SACHÊ** de 500g drenados, de 1° qualidade, lata integra sem amassados, sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. | **700** | **13,17** | | |
| 31 | **Milho para pipoca tipo 1 ,**embalagem de 400g.Grupo duro, classe amarela, tipo 1. | **600** | **5,02** | | |
| 32 | **Orégano desidratado** , em embalagem de 100g.Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data da entrega. | **380** | **10,61** | | |
| 33 | **Óleo de soja**, embalagem de 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. | **7.200** | **9,63** | | |
| 34 | **Polvilho Doce,** tipo 1, pacote com 500g, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e validade O produto apresentar data de validade de 5 meses a partir da data de entrega. | **400** | **6,94** | | |
| 35 | **Sal refinado iodado,** embalados em pacotes de 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. | **960** | **3,23** | | |
| 36 | **Sardinha,** com óleo, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de **125g** | **2.400** | **11,87** | | |
| 37 | **Suco de uva integral concentrado,** embalagem de 1,5 litro. | **3840** | 17,68 | | |
| **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS** | | | | | |
| 38 | **Abóbora Cabotia.** De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa normal, sem danos fisicos do manuseio e transporte. | **828 Kg** | **4,38** | | |
| 39 | **Alho** Kg in natura de primeira qualidade. | **168 Kg** | **30,66** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não serão aceitos fragmentos que não façam parte da ¨cabeça do alho¨. | | | | |
| 40 | **Alface** verde lisa ou crespa-unidade, nova de primeira qualidade com folhas sãs sem rupturas e isenta de materiais terrosos. Textura de vegetal fresco. | **2.568** | **4,44** | | |
| 41 | **Banana Prata** - kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, em cachos. Peso médio 80g a unidade | **16.800 kg** | **6,37** | | |
| 42 | **Batata doce** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Peso médio 150g | **1.309 kg** | **5,30** | | |
| 43 | **Batata inglesa** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesões aparentes na casa. Peso médio 150g | **7.104 kg** | **6,14** | | |
| 44 | **Beterraba** Kg, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesão aparente na casca. Peso médio 100g a unidade. | **3.000 kg** | **5,94** | | |
| 45 | **Brócolis** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g | **5.328** | **7,44** | | |
| 46 | **Carne de Gado Moída** de Primeira. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, com SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Sistema de | **11.040 kg** | **34,71** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Inspeção Municipal (SIM) especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. | | | | |
| 47 | **Carne de Gado em pedaços de segunda sem osso**. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Serviço de Inspeção Municipal, especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. Serão aceitas como carne de segunda carnes com ate 20% do peso total de partes não comestíveis (nervos, cartilagens e excesso de sebo). | **11.040 kg** | **34,42** | | |
| 48 | **Cebola** - Kg Vegetal firme e íntegro , textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar rupturas na casca. | **7.056 kg** | **6,62** | | |
| 49 | **Cenoura**-Kg -Vegetal firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco. Casca isenta de materiais terrosos e sem rupturas. Peso médio 100g | **4.080 kg** | **6,58** | | |
| 50 | **Couve -flor** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g | **5.328** | **8,27** | | |
| 51 | **Couve Manteiga** - Molho. Hortaliça fresca, com folhas integras e de primeira qualidade, limpa, verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície | **5.328** | **6,14** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 52 | **Frango (coxa/sobrecoxa)** congelada, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% ( dez por cento ). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. | **25.920 kg** | **11,28** | | |
| 53 | **Frango (moído**, tipo guisado) congelado, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% ( dez por cento ). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. | **1.752 kg** | **22,19** | | |
| 54 | **Laranja tipo valência graúda** Kg, nova, | **6.120 kg** | **6,68** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | de primeira qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal, média de 6 peças por Kg | | | | |
| 55 | **Leite UHT integral (litro)-** suas condições deverão estar livres de parasitas e de qualquer substância nociva. Embalagem SIG ou tetra pak esterelizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade de pelo menos 3 meses a contar da data de entrega | **22.080 litros** | **7,01** | | |
| 56 | **Leite UHT integral sem lactose**. Embalagem de 1 litro. Data de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.. | **2.400 litros** | **8,49** | | |
| 57 | **Maçã Kg** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem lesões aparentes. Peso médio 120 g por unidade | **20.880 kg** | **8,69** | | |
| 58 | **Mamão formosa** Kg de primeira qualidade in natura. Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca sem rupturas. | **7.680 kg** | **10,76** | | |
| 59 | **Manga** Kg - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem rupturas | **7.680 kg** | **9,77** | | |
| 60 | **Manteiga**, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A parte lipídica da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g.Deve conter a validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | **904** | **19,82** | | |
| 61 | **Melancia** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de | **4.800 kg** | **3,98** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 15 a 20 kg por unidade | | | | |
| 62 | **Melão espanhol** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 1,5 Kg por unidade | **4.368 kg** | **11,02** | | |
| 63 | **Milho verde espiga,** espigas novas, com grão bem desenvolvido. Grão de cor amarelada e cristalina. Palha de aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Cotação por unidade. | **7.236 espigas** | **3,29** | | |
| 64 | **Ovos de galinha amarelos** dúzia, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras. Caixas com 12 unidades, contendo a data da coleta | **4.632 dúzias** | **11,68** | | |
| 65 | **Passa de uva branca Kg** - sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | **480 kg** | **40,76** | | |
| 66 | **Pão doce** tipo cachorro-quente novo. Peso médio de 50g. Produzido na data da entrega | **102.000 unidades** | **1,12** | | |
| 67 | **Pão tipo francês** 50 g com características de pão novo na sua crosta e maciez no miolo | **221.000 unidades** | **0,92** | | |
| 68 | **Pão de Sanduiche fatiado 500g**, superfície lisa, macia e brilhante, tipo tradicional, com fabricação próxima ao dia da entrega | **3.664 unidades** | **10,70** | | |
| 69 | **Pimentão verde**, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem danos. Precisa estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | **108 kg** | **13,03** | | |
| 70 | **Repolho verde Kg**, hortaliça de folhas enoveladas, com características integras e de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, limpo, coloração uniforme, | **4.152 kg** | **5,33** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 2000g a unidade. | | | | |
| 71 | **Salsicha mista** kg (carne de gado e suina) Embalada, resfriada e na temperatura adequada conforme a legislação | **1.008 kg** | **17,91** | | |
| 72 | **Sobre paleta suina** sem osso congelada, embalada em pedaços de aproximadamente 1Kg. O produto deve ser rotulado conforme legislação vigente. Registro do SIF ou SIM. Rotulagem contendo peso, data de fabricação e data de validade, conforme as exigências do Sistema de Inspeção Municipal (SIM). | **3.456 kg** | **34,82** | | |
| 73 | **Tempero Verde** (salsa comum+cebolinha) maço com 100g. Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgecentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com prazo de validade máximo de um dia após colheita. | **2.880 maços** | **4,56** | | |
| 74 | **Tomate kg** - com maturação intermediaria, firme, integro, sem rupturas na casca. Peso médio de 120g por unidade | **4.704 kg** | **10,56** | | |

Validade da Proposta: mínimo 90 (noventa) dias.

Concordamos com todas as exigências do Edital.

Frete CIF

**LOCAL, DATA,**
**CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 70/2026**
**ANEXO III**
**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

## Cronograma Gêneros perecíveis - EMEIS

| Abobora Cabotia ( Kg) | | | | | Entrega mensal (6 meses) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraiso** | **Total** |
| Quantidade | 5 | 5 | 10 | 5 | 10 | 3 | 38 |

| Alho ( Kg) | | | | | Entrega mensal (12 meses) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 | 0,5 | 4 |

| Alface ( Kg) | | | | | Entrega quinzenal(24 semanas) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 4 | 4 | 6 | 4 | 7 | 2 | 27 |

| Banana prata ( Kg) | | | | | Entrega Semanal(48 semanas) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 20 | 20 | 30 | 30 | 30 | 20 | 150 |

| Batata doce ( Kg) | | | | | Entrega Mensal(7 meses) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 5 | 5 | 10 | 5 | 10 | 2 | 37 |

| Batata inglesa ( Kg) | | | | | Entrega Semanal(48 semanas) | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 8 | 73 |

| Beterraba ( Kg) | | | Entrega Quinzenal (24 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 5 | 45 |

| Couve( unidade) | | | Entrega Quinzenal (24 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 4 | 3 | 6 | 3 | 6 | 2 | 24 |

| Brócolis ( unidade) | | | Entrega Semanal (48 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 8 | 8 | 12 | 15 | 10 | 8 | 61 |
| | | | | | | | |

| Carne de gado moída ( Kg) | | | Entrega Semanal (48 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 10 | 10 | 25 | 25 | 25 | 10 | 105 |

| Carne de gado pedaço de 2° ( Kg) | | | Entrega Semanal (48 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 10 | 10 | 25 | 25 | 25 | 10 | 105 |

| CEBOLA ( Kg) | | | Entrega semanal (48 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 6 | 6 | 10 | 10 | 10 | 5 | 47 |

| Cenoura ( Kg) | | | Entrega semanal (48 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |
| | 6 | 6 | 8 | 10 | 10 | 5 | 45 |

| Couve- flor (unidade) | | | Entrega Quinzenal (24 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinoquio | Fonte | Paraiso | Total |
| | 8 | 8 | 12 | 15 | 10 | 6 | 61 |

| Frango(guisado) Kg | | | Entrega quinzenal (24 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Branca | Chapeuz | Pingo | Pinóquio | Fonte | Paraíso | Total |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | 23 |
| **Laranja Kg** | | | Entrega quinzenal (24 semanas) | | | | |
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinoquio** | **Fonte** | **Paraiso** | **Total** |
| | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 10 | 75 |
| **Leite UHT ( litro** | | | Entrega Semanal (48 semanas) | | | | |
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 50 | 50 | 150 | 80 | 100 | 30 | 460 |
| **Leite UHT sem lactose (litro)** | | | Entrega Semanal (48 semanas) | | | | |
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 5 | 5 | 15 | 5 | 15 | 5 | 50 |
| **Melancia Kg** | | | Entrega quinzenal (4 semanas) | | | | |
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 160 | 160 | 240 | 240 | 240 | 160 | 1200 |
| **Maçã( Kg)** | | | Entrega Semanal (48 semanas) | | | | |
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 15 | 15 | 30 | 30 | 30 | 15 | 135 |
| **Manga ( Kg)** | | | Entrega quinzenal (24 semanas) | | | | |
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 15 | 15 | 25 | 25 | 25 | 15 | 120 |
| **Manteiga** | | | Entrega Mensal (12 meses) | | | | |
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 4 | 4 | 8 | 4 | 8 | 3 | 27 |
| **Mamão (Kg)** | | | Entrega quinzenal (24 Semanas) | | | | |
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 15 | 15 | 25 | 25 | 20 | 15 | 120 |
| **Melão (Kg)** | | | Entrega semanal (48 Semanas) | | | | |
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 6 | 6 | 10 | 6 | 15 | 8 | 51 |

| Milho espiga (Un) | | | Entrega mensal (12 meses) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 15 | 15 | 25 | 15 | 25 | 8 | 103 |

| Ovos(dúzias) | | | Entrega Quinzenal (24 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 4 | 4 | 7 | 7 | 7 | 4 | 33 |

| Pão Francês ( und 50g) | | | Entrega diaria | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 70 | 65 | 70 | 40 | 100 | 40 | 385 |

| Pão cachorro-quente ( und 50g) | | | Entrega diária | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 70 | 70 | 100 | 100 | 100 | 70 | 510 |

| Pão de sanduíche (pacote) | | | Entrega semanal(48 Semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 5 | 5 | 10 | 5 | 10 | 4 | 39 |

| Passa de uva (unidade) | | | Entrega Quinzenal ( 24 Semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 3 | 3 | 4,5 | 3 | 4,5 | 2 | 20 |

| Pimentão verde (Kg) | | | Entrega Quinzenal ( 24 Semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,5 | 1 | 0,5 | 4 |

| Repolho (Kg) | | | Entrega Quinzenal (24 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 3 | 4 | 6 | 3 | 6 | 1 | 23 |
| | | | | | | | |
| **Salsicha (Kg)** | | | | | Entrega Mensal (12 meses) | | |
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 3 | 3 | 6 | 3 | 6 | 3 | 24 |
| | | | | | | | |

| Sobre paleta suína (Kg) | | | Entrega Quinzenal (24 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 5 | 5 | 13 | 5 | 13 | 3 | 44 |

| Tempero verde (maço) | | | Entrega semanal (48 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 2 | 2 | 4 | 2 | 4 | 1 | 15 |

| Tomate (Kg) | | | Entrega semanal (48 semanas) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Branca** | **Chapeuz** | **Pingo** | **Pinóquio** | **Fonte** | **Paraíso** | **Total** |
| | 4 | 4 | 7 | 4 | 7 | 2 | 28 |

**Cronograma Gêneros perecíveis – EMEBS**

| **Abóbora cabotia** | Mensal (6 meses) |
|---|---|
| **100 kg** | Total: 600 kg |

| **Alho (Kg)** | Mensal (12 meses) |
|---|---|
| **10 Kg** | 120 KG |

| **Alface (unidade)** | Quinzenal (24 meses) |
|---|---|
| **80 unidades** | 1.920 unidades |

| **Banana prata (Kg)** | Semanal (48 semanas) |
|---|---|
| **200 Kg** | 9.600 Kg |

| **Batata doce (Kg)** | Mensal(7meses) |
|---|---|
| **150 Kg** | 1.050 Kg |

| **Batata inglesa (Kg)** | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| **150 Kg** | 3.600 kg |

| **Beterraba (Kg)** | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| **80 Kg** | 1.920 kg |

| **Brócolis (unidades)** | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| **100 unidades** | 2.400 |

| **Carne moída (Kg)** | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| **250 Kg** | 6.000 Kg |

| **Carne pedaço de 2° (Kg)** | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| **250 Kg** | 6.000 Kg |
| | |

| **Cebola(Kg)** | Semanal (48 semanas) |
|---|---|
| **100 Kg** | 4.800 kg |

| **Cenoura(Kg)** | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| **80 Kg** | 1.920 Kg |

| **Couve (maço)** | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| **80 unidades** | 1.920 maços |
| **Couve – flor (unidade)** | Quinzenal (24 semanas) |
| **100 unidades** | 2.400 unidades |

| **Frango/coxa e sobrecoxa (Kg)** | Semanal (48 semanas) |
|---|---|
| **400 Kg** | 19.200 kg |

| **Frango (guisado- Kg)** | Quinzenal (24 semanas) |
|---|---|
| **50 kg** | 2.400 Kg |

| | |
|---|---|
| **Laranja Kg** | Quinzenal (24 semanas) |
| **180** | 4.320 Kg |
| | |
| **Leite UHT integra sem lactose (litro)** | Semanal (48 semanas) |
| **36 litros** | 1.728 litros |
| | |
| **Maçã (Kg)** | Semanal (48 semanas) |
| **300 Kg** | 14.400 kg |
| **Manga (Kg)** | Quinzenal (24 semanas) |
| **200 Kg** | 4.800 |
| | |
| **Manteiga (unidade)** | Mensal (10 meses) |
| **58 Kg** | 580 |
| | |
| **Mamão (Kg)** | Quinzenal (24 semanas) |
| **200 Kg** | 4.800 |
| | |
| **Melão (Kg)** | Mensal (12 meses) |
| **168 Kg** | 1920 |
| | |
| **Milho espiga (un)** | Mensal (6 meses) |
| **1.000** | 6.000 |
| | |
| **Ovos (dúzia)** | Semanal (48 semanas) |
| **80 dúzias** | 3.840 duzias |
| | |
| **Pão Francês) - unid** | Semanal (48 semanas) |
| **3.000 und** | 144.000 unidades |
| | |
| **Pão(sanduíche)-pacote** | mensal (12 meses) |
| **64 pacotes** | 1792 pacotes |
| | |
| **Pimentão Kg** | Quinzenal (24 semanas) |
| **4,5 Kg** | 108 Kg |

| | |
|---|---|
| **Repolho** | Quinzenal (24 semanas) |
| **150 Kg** | 3.600 kg |

| | |
|---|---|
| **Salsicha** | mensal (12 meses) |
| **60 Kg** | 720 kg |
| | |
| **Sobrepaleta suina (Kg)** | Quinzenal (24 meses) |
| **100 Kg** | 2.400 Kg |
| **Tempero Verde (maço)** | Semanal (48 semanas) |
| **45** | 2.160 maços |
| **Tomate** | Semanal (48 semanas) |
| **70 Kg** | 3.360 kg |

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 70/2026**
**ANEXO IV**
**MODELO ATA REGISTRO DE PREÇOS**

## ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº ...../2026**
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2026**

No dia ..... de ..... de 2026, às ..... horas, na Prefeitura Municipal de Encruzilhada do Sul, sito na Av. Rio Branco nº 261, em Encruzilhada do Sul, o Pregoeiro ....., e respectivos membros da Equipe de Apoio, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico para Registro de Preços, ata de julgamento de preços homologada pela Autoridade Superior, RESOLVE registrar os preços para eventual aquisição de ..... , que passam a fazer parte desta, tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas em primeiro lugar no certame acima mencionado.

**Cláusula 1 - DO OBJETO**

A presente ata tem por objetivo assegurar o compromisso de possível aquisição, entre a Prefeitura de Encruzilhada do Sul e a empresa vencedora do certame, de **.....**, conforme descrito no Edital e Anexos.

**Cláusula 2 - DA VALIDADE DA ATA**

Os preços registrados por força deste processo terão validade de 01 (um) ano, a contar da data de assinatura da presente ata, podendo ser prorrogado por 01 (um) ano, conforme previsão legal.

**Subcláusula única:** Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Prefeitura de Encruzilhada do Sul não será obrigada a firmar as aquisições que dela poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

**Subcláusula segunda:** A validade desta Ata de Registro de Preço é até ___/___/___.

**Cláusula 3 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A presente Ata de Registro de Preço poderá ser usada por todas as Secretarias da Prefeitura de Encruzilhada do Sul.

**Subcláusula primeira:** Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observados os preços, as cláusulas e condições constantes no Edital.

**Subcláusula segunda:** O preço unitário a ser pago, referente a cada entrega do objeto, será aquele constante na proposta final apresentada pela (s) empresa (s) detentora (s) da presenta Ata.

**Subcláusula terceira:** As quantidades licitadas são estimadas, não se obrigando a Administração pela aquisição parcial ou total.

**Subcláusula quarta:** As quantidades máximas para aquisição são aquelas determinadas no Anexo I do edital.

**Cláusula 4 - DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

A classificação das propostas será de acordo com as exigências do edital.

**Cláusula 5 - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

**Subcláusula Primeira:** As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de ..... (.....) dias após a emissão e envio do empenho. O objeto deverá ser entregue no local:.....

**Cláusula 6 - DO FORNECIMENTO**

A entrega do objeto só estará caracterizada mediante o recebimento definitivo do mesmo, ou seja, o aceite da Nota Fiscal.

**Subcláusula Primeira:** O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrentes estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

**Subcláusula Segunda:** O objeto deverá ser entregue acompanhado da Nota Fiscal.

**Cláusula 7- DO PAGAMENTO**

**Subcláusula Primeira:** O pagamento será em ..... dias a contar da entrega do objeto com a Nota Fiscal devidamente atestada por responsável da secretaria de origem.

**Subcláusula Segunda:** O pagamento será através de depósito bancário na Conta Corrente da empresa DETENTORA da Ata.

**Subcláusula Terceira:** A Nota Fiscal deverá ser de acordo com a Nota de Empenho, em relação à quantidade, unidade de medida, descrição do objeto e valores unitários e totais.

**Cláusula 8 - DAS PENALIDADES**

A licitante vencedora que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições da presente licitação ficará sujeita às penalidades expressas no item .....do Edital.

**Cláusula 9 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**Subcláusula Primeira:** O presente Compromisso de Fornecimento poderá ser rescindido por ato administrativo unilateral do MUNICÍPIO licitante quando:

**a)** manifesta deficiência no fornecimento do objeto;

**b)** reiterada desobediência dos preceitos estabelecidos;

**c)** falta grave a juízo do Município;

**d)** abandono total ou parcial do fornecimento;

**e)** falência, concordata ou insolvência cível;

**f)** não fornecer o objeto no prazo previsto;

**g)** os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

**h)** por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

**i)** e outros motivos que a Administração julgar pertinente à rescisão da Ata,

**j)** pelas DETENTORAS quando mediante solicitação por escrito comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços e facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no Edital, caso não aceitas as razões do pedido**.**

**Subcláusula Segunda:** A comunicação do cancelamento do preço registrado será feita por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

**Cláusula 10 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E DO FORO**

Integram esta Ata, o edital do Pregão Eletrônico nº ..... /..... e as propostas das empresas abaixo relacionadas:

Fica eleito o Foro da cidade de Encruzilhada do Sul/RS para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 14.133/21, suas alterações posteriores e demais normas aplicáveis.

Encruzilhada do Sul, _____ de_____ de _____.

**BENITO FONSECA PASCHOAL**

**Prefeito Municipal**