



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO RP Nº 02/2026

MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO-RS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO, SAÚDE, ADMINISTRAÇÃO E GABINETE DO PREFEITO EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO RP Nº 02/2026
TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0434/2026 MODO DE DISPUTA: ABERTO ORÇAMENTO SIGILOSO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OS QUAIS SERÃO DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR, ÀS CESTAS BÁSICAS DISTRIBUÍDAS ÀS FAMÍLIAS CARENTES E DEMAIS ATIVIDADES REALIZADAS PELO MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO/RS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE EUGÊNIO DE CASTRO/RS, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, objetivando a contratação de empresa para o fornecimento, com a entrega imediata e integral, de AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OS QUAIS SÃO DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR, ÀS CESTAS BÁSICAS DISTRIBUÍDAS ÀS FAMÍLIAS CARENTES E DEMAIS ATIVIDADES REALIZADAS PELO MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, dos Decretos Municipais nº 2.079/2023, 2.080/2023, 2.090/2024 e a Lei Municipal nº 2.091/2025.

DO LOCAL, DATA E HORA

Local: plataforma eletrônica do site: www.portaldecompraspublicas.com.br

Início de recebimento das propostas: 08:30 horas do dia 24 de março de 2026

Limite para Impugnação: 08:30 horas do dia 31 de março de 2026.

Final de recebimento de propostas: 8:30 horas do dia 06 de abril de 2026.

Abertura das propostas: 08:31 horas do dia 06 de abril de 2026.

Modo de Disputa: Aberto.

Diferença mínima entre lances: 0,10 % (zero vírgula dez por cento)

Obs. Todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

O orçamento da Administração é sigiloso, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, e no art. 36 do Decreto Municipal nº 2.080/2023, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

1. DO OBJETO:



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

Constitui objeto da presente licitação a contratação para o fornecimento dos seguintes gêneros alimentícios, cujas descrições e condições de entrega estão detalhadas no Termo de Referência (Anexo I):

ITEM	UNID.	QUAN. MÍN.	QUAN. MÁX.	DESCRIÇÃO
01	KG	10	150	ABACATE FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA ÍNTEGRA, LISA E SEM MANCHAS, COM POLPA DE COLORAÇÃO VERDE E AMARELA, TEXTURA CREMOSA E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICOS DO FRUTO MADURO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM O FRUTO CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PODENDO SER REFRIGERADO PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.
02	UN	284	750	ABACAXI , DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
03	KG	50	200	ABÓBORA CABOTIÁ FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO VERDE A LARANJA, E POLPA Densa, DE SABOR ADOCICADO E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
04	KG	50	200	ABÓBORA DE PESCOÇO FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA LISA E FIRME, DE COLORAÇÃO VERDE A LARANJA, E POLPA MACIA E ADOCICADA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
05	KG	50	150	ABOBRINHA ITALIANA FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA LISA, DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE, E POLPA FIRME E SUCULENTA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
06	UN	300	600	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 5 KG DE ALTA PUREZA, OBTIDO A PARTIR DA CANA-DE-AÇÚCAR, COM GRÂNULOS UNIFORMES E COLORAÇÃO BRANCA TRANSLÚCIDA, ISENTOS DE UMIDADE, IMPUREZAS OU AGLOMERAÇÕES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
07	UN	05	250	AÇÚCAR DE BAUNILHA – 100G, COMPOSTO POR AÇÚCAR CRISTAL FINO E EXTRATO NATURAL DE BAUNILHA, GARANTINDO AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, LIVRE DE IMPUREZAS E UMIDADE EXCESSIVA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
08	UN	05	150	AÇÚCAR DEMERARA , DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE DE BAIXA DENSIDADE, ORIGINAL DO FABRICANTE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 97,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER DE ORIGEM VEGETAL FABRICADO A PARTIR DO BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E LOTE. EMBALAGEM DE 1KG.
09	UN	20	100	AÇÚCAR MASCADO , OBTIDO A PARTIR DO CALDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, SEM PASSAR PELO PROCESSO DE REFINAMENTO, MANTENDO OS NUTRIENTES NATURAIS COMO CÁLCIO, FERRO E POTÁSSIO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, TEXTURA FINA E AROMA MARCANTE DE CANA, SENDO ISENTO DE ADITIVOS QUÍMICOS, UMIDADE EXCESSIVA E IMPUREZAS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 1KG.
10	FAR	50	200	ÁGUA MINERAL COM GÁS - ENVASADA EM PLÁSTICO, LISO, TRANSPARENTE, FARDOS COM 12 (DOZE) UNIDADES DE GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE 500 ML (PET), LACRADOS, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM VASILHAME, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.
11	FAR	50	500	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - ENVASADA EM PLÁSTICO, LISO, TRANSPARENTE, FARDOS COM 12 (DOZE) UNIDADES DE GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE 500 ML (PET), LACRADOS, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM VASILHAME, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.
12	UN	10	50	ALECRIM DESIDRATADO , CONTENDO APENAS FOLHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, CONTENDO 20 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.
13	PÉ	50	300	ALFACE FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS, RASGOS OU



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, COM APARÊNCIA FRESCA E CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DE SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.
14	KG	10	50	ALHO FRESCO , DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BULBOS INTEIROS, FIRMES E LIVRES DE RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. OS DENTES DE ALHO DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE ROSADA, COM AROMA E SABOR INTENSOS, CARACTERÍSTICOS DE ALHO FRESCO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS APROPRIADAS, PROTEGENDO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE ATÉ O CONSUMO. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA E UMIDADE.
15	UN	50	120	AMEIXA SECA DE ALTA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DE AMEIXAS FRESCAS DESIDRATADAS, COM COLORAÇÃO ESCURA E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ADIÇÃO DE AÇÚCARES, GARANTINDO SABOR DOCE E CARACTERÍSTICO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 150GR.
16	KG	02	200	AMEIXA NACIONAL , FRESCA, LIMPA, VERMELHA, AMARELA OU ROXA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CADA AMEIXA DEVERÁ TER PESO ENTRE 70 E 90 GR, ENTREGA EM EMBALAGENS DE 1 KG. COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.
17	PAC	50	150	AMENDOIM CRU , SELECIONADO, COM GRÃOS INTEIROS, UNIFORMES, DE COLORAÇÃO BEGE CLARA, LIVRE DE CASCAS, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES NATURAIS DE SABOR E TEXTURA, SENDO UMA FONTE RICA EM PROTEÍNAS E NUTRIENTES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, BEM LACRADAS, QUE PROTEJAM CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
18	UN	60	250	AMIDO DE MILHO , EM PÓ, TIPO MAISENA, PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS – PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO; COR: BRANCA; CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. EMBALAGEM CONTENDO DATA DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

19	UN	800	1300	ARROZ TIPO 1 , GRÃOS INTEIROS, DE ALTA QUALIDADE, SELECIONADOS E POLIDOS, COM COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, LIVRE DE IMPUREZAS, GRÃOS QUEBRADOS OU RESÍDUOS, GARANTINDO SABOR E TEXTURA ADEQUADA APÓS O COZIMENTO. O ARROZ DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, E PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 5KG.
20	UN	100	500	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS , ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS LIMPA E EM BOM ESTADO, ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA. PRAZO DE VALIDADE LEGÍVEL. PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS.
21	UN	20	40	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM NÍVEL DE ACIDEZ MÁXIMA DE 0,6%. EMBALAGEM COM 500 ML, DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.
22	PAC	02	200	PACOTES DE BALA , TIPO MASTIGÁVEL, SABORES SORTIDOS DE FRUTAS OU IOGURTE, COM INGREDIENTES COMO AÇÚCAR, XAROPE DE GLUCOSE E CORANTES ARTIFICIAIS/NATURAIS. EMBALAGEM 500 GRAMAS.
23	KG	500	2500	BANANA CATURRA , COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, DE BOA QUALIDADE, SEM MANCHAS E FIRMES, EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU MADEIRA.
24	UN	10	30	BATATA PALHA FRITA CROCANTE MUITO FINA, EM FILETES DE APROXIMADAMENTE 3 CM DE COMPRIMENTO FRITOS POR IMERSÃO SEJA EM ÓLEO OU EM GORDURA HIDROGENADA DE ORIGEM VEGETAL, PRODUTO EM BOA QUALIDADE E ASPECTO EM BOA CONSERVAÇÃO., PACOTE DE 500GR.
25	KG	05	250	BATATA DOCE , DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM A AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.
26	KG	10	1000	BATATA INGLESA , LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES DE COLHEITA RECENTE.
27	KG	50	500	BERGAMOTA COMUM FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, DE COLORAÇÃO LARANJA VIBRANTE E FÁCIL DE DESCASCAR, CARACTERÍSTICO DESSA VARIEDADE. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E AROMA CÍTRICO MARCANTE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS, MANTENDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.
28	KG	10	500	BERGAMOTA POCAM FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO ALARANJADA VIBRANTE E FÁCIL DE DESCASCAR, CARACTERÍSTICA DESSA VARIEDADE. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E AROMA CÍTRICO MARCANTE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS, MANTENDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				DURABILIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PRESERVAR A QUALIDADE.
29	KG	05	300	BETERRABA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM RAÍZES FIRMES, DE COLORAÇÃO ROXA INTENSA E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, MANCHAS OU RACHADURAS. DEVE SER ENTREGUE COM CASCA INTACTA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A PROTEGER CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO FRESCOR E INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
30	UN	02	10	BICARBONATO DE SÓDIO UNIDADES COM 1 KG CADA, PRODUTO BEM CONSERVADO DE BOA APARÊNCIA E COLORAÇÃO SEM BOLOR OU EMPEDRAMENTO DO CONTEÚDO EM PÓ DAS UNIDADES.
31	UN	05	300	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA. PACOTES DE 350G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR- SE INTEGRO, CROCANTE, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS.
32	UN	02	80	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , PRODUZIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SELECIONADOS, COMO FARINHAS ALTERNATIVAS (ARROZ, MILHO, OU OUTRAS SEM GLÚTEN) E LIVRE DE DERIVADOS DE LEITE, SENDO UMA OPÇÃO SEGURA E SABOROSA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A GLÚTEN E LACTOSE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO UNIFORME E SABOR AGRADÁVEL. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS LACRADAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVEM A INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 400GR.
33	UN	05	300	BISCOITO SALGADO GERGELIM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR- SE INTEGRO, CROCANTE, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 345 A 400 GRAMAS.
34	PAC	02	200	BOLACHA CASEIRA, TIPO DE MANTEIGA: PRODUZIDA COM MATÉRIA-PRIMA DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (INTEIRAS), COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE SUJIDADES E QUAISQUER OUTROS MATERIAIS NÃO PERTENCENTES AO ALIMENTO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E “EMBATUMADOS” ASPECTO. EMBALAGEM DE 500GR.
35	PAC	02	200	BOLACHA CASEIRA, TIPO DE MILHO: BROA DE MILHO OU ROSCA DE MILHO, PRODUZIDA COM MATÉRIA-PRIMA DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (INTEIRAS), COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE SUJIDADES E QUAISQUER OUTROS MATERIAIS NÃO PERTENCENTES AO ALIMENTO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400GR.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

36	KG	02	100	BOLO PRONTO SIMPLES REDONDO , SABORES: CHOCOLATE, CENOURA, BAUNILHA OU LARANJA, PESANDO EM TORNO DE 500GR. INGREDIENTES: MASSA BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, LEITE OU ÁGUA, ÓLEO OU MANTEIGA, E FERMENTO EM PÓ.
37	PAC	10	300	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO , COM RECHEIO PRETO, 1 KG.
38	PAC	10	300	BOMBOM DE CHOCOLATE PRETO , COM RECHEIO BRANCO, 1 KG.
39	UN	02	100	BOTIJÃO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO 13KG , CONSISTIRÁ NA TROCA DO VASILHAME VAZIO POR UM CHEIO EM REVENDAS AUTORIZADAS, GARANTINDO SEGURANÇA E PESO CORRETO. O PROCESSO ENVOLVE A VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO BOTIJÃO, TROCA DA VEDAÇÃO (SE NECESSÁRIO) E SELAGEM COM LACRE.
40	UN	02	100	BOTIJÃO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO 45KG , CONSISTIRÁ NA TROCA DO VASILHAME VAZIO POR UM CHEIO EM REVENDAS AUTORIZADAS, GARANTINDO SEGURANÇA E PESO CORRETO. O PROCESSO ENVOLVE A VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO BOTIJÃO, TROCA DA VEDAÇÃO (SE NECESSÁRIO) E SELAGEM COM LACRE.
41	UN	100	500	BRÓCOLIS FRESCOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BUQUÊS FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, MANCHAS, OU PRESENÇA DE PRAGAS. O BRÓCOLIS DEVE MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR, SABOR SUAVE E TEXTURA CROCANTE. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, PROTEGENDO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO A DURABILIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.
42	UN	50	200	CACAU 100% EM PÓ , -CACAU EM PÓ PURO 100%, LIVRE DE AÇÚCARES E SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, SEM UMIDADE EXCESSIVA, ISENTA DE AROMAS ARTIFICIAIS, EMBALAGEM DE 500 GR.
43	UN	05	100	CAFÉ TORRADO E MOÍDO EM PÓ , TRADICIONAL, EMBALAGEM À VÁCUO, EMBALAGEM 500GR.
44	UN	50	500	CAFÉ SOLÚVEL DE ALTA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE GRÃOS SELECIONADOS, COM PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO QUE PRESERVA O AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO CAFÉ FRESCO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRANULAÇÃO HOMOGÊNEA, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU LEITE, RESULTANDO EM UMA BEBIDA DE SABOR ENCORPADO E AROMA INTENSO. O CAFÉ SOLÚVEL DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
45	PAC	02	80	CANELA PURA, EM PAU , DE COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 23G. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM MÍNIMA 20 GRAMAS.
46	PAC	02	80	CANELA PURA, EM PÓ , DE COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 23G. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 30 GRAMAS.
47	KG	02	200	CAQUI CHOCOLATE , FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO AMARELO A LARANJA, E POLPA DOCE E MACIA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO,



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
48	KG	10	1000	CARNE BOVINA, SEM OSSO E SEM GORDURA – CONGELADA - CARNE DE PANELA BOVINA PURA (PATINHO) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PATINHO – PEÇA INTEIRA, CONGELADA, EMBALADA EM PORÇÕES DE 2 KG, COM EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE, COM PRAZOS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.
49	KG	10	1500	CARNE BOVINA MOÍDA , RESFRIADA MOÍDA NO DIA DA ENTREGA, NÃO PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.
50	KG	10	1000	CARNE DE FRANGO, DO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO - PEITO DE FRANGO, CONGELADO DE BOA QUALIDADE, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO. NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM ADEQUADA. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.
51	KG	10	1000	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADA , SEM OSSO, EM EMBALAGEM DE 1KG. CONSISTÊNCIA E COR CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, CARNE TENRA, COM EMBALAGEM ORIGINAL (DO FRIGORÍFICO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO). EMBALAGEM CONTENDO OS DADOS DO FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (S.I.M, S.I.E OU S.I.F). LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 SEMANAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
52	KG	10	500	CARNE SUÍNA , PERNIL, CONGELADA, S/OSSO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APTOS PARA CONSUMO, COM CERTIFICADO SANITÁRIO, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, COM RÓTULO.
53	UN	02	50	CARVÃO VEGETAL , NÃO ATIVADO, ORIGEM EUCALIPTO, PEDAÇOS SÓLIDOS, GRANULADO, COR PRETA E INODORO. EMBALAGEM: PRODUTO COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO 4KG, EM MATERIAL DE PAPEL KRAFT, SENDO MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, REEMBALADO DE ACORDO COM A PRAXE COMERCIAL.
54	KG	05	500	CEBOLA , DE 1ª QUALIDADE, TIPO SALADA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE.
55	KG	05	500	CENOURA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, POLPA FIRME, SABOR ADOCICADO E SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AS CENOURAS DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM O PRODUTO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO O FRESCOR E A DURABILIDADE.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
56	PAC	02	300	CEREAL DE MILHO EM FLOCOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (EMBALAGEM PLÁSTICA COM 1KG).
57	UN	50	600	CESTA BÁSICA PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA - DEVERÁ CONTER OS SEGUINTE ITENS: 5 KG DE ARROZ BRANCO TIPO 1 (21,86), 5KG DE FARINHA ESP. DE TRIGO TIPO 1 (18,31), 5KG DE AÇÚCAR CRISTAL (22,17), 3KG DE FEIJÃO (18,00), 2 LATAS DE ÓLEO DE SOJA (16,10), 2 PACOTES DE MASSA PARAFUSO DE 500GR (10,20) 2 PACOTES DE CAFÉ DE 50GR (11,80), 1 PACOTE DE FARINHA DE MILHO DE 500GR (1,69) E 1 PACOTE DE LEITE EM PÓ INTEGRAL DE 400GR (22,09). DEVERÁ VIR EMBALADO COM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONSTANDO VALIDADE E FABRICAÇÃO. SACO PLÁSTICO: 0,74.
58	CX	10	450	CHÁ DE ERVAS - PRODUTO COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 13G DISPOSTOS EM 10 SACHÊS INDIVIDUAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
59	UN	02	20	CHOCOLATE EM GOTAS FRACIONADO (BRANCO) É UMA COBERTURA DE CHOCOLATE FEITA DE CACAU E GORDURA VEGETAL. PRODUTO BEM CONSERVADO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA USO. UNIDADES DE 1KG CADA.
60	UN	02	30	CHOCOLATE EM GOTAS FRACIONADO (PRETO) É UMA COBERTURA DE CHOCOLATE FEITA DE CACAU E GORDURA VEGETAL. PRODUTO BEM CONSERVADO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA USO. UNIDADES DE 1KG CADA.
61	UN	02	50	CHOCOLATE GRANULADO , PRETO E BRANCO, PRODUTO BEM CONSERVADO E DE BOA QUALIDADE EMBALAGEM DE 1KG CADA.
62	KG	03	300	CHUCHU FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E LISA, DE COLORAÇÃO VERDE CLARA, ISENTO DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
63	PAC	05	220	COCO RALADO DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PRODUZIDO A PARTIR DE POLPA DE COCO FRESCO, SELECIONADA E COM ALTO PADRÃO DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM LACRADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DE SUA UMIDADE NATURAL E SABOR, SEM CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 100GR.
64	KG	05	200	CORAÇÃO DE FRANGO , PROVENIENTE DE AVES SELECIONADAS, LIMPOS E PREPARADOS COM RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM PORÇÕES INTEIRAS, LIVRE DE EXCESSO DE GORDURA OU IMPUREZAS, GARANTINDO FRESCOR E SEGURANÇA. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, QUE PROTEJA CONTRA CONTAMINAÇÕES E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE ABATE E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES QUANDO MANTIDO EM FREEZER A -18°C. EMBALAGEM DE 1KG.
65	MÇ	04	200	COUVE MANTEIGA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, LARGAS E DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA, SEM MANCHAS,



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				FUROS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
66	UN	04	300	COUVE-FLOR FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM INFLORESCÊNCIA FIRME E COMPACTA, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, SEM MANCHAS, AMARELAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS, COM FOLHAS EXTERNAS FRESCAS, ASSEGURANDO SABOR E TEXTURA CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE ATÉ O CONSUMO.
67	KG	05	500	COXINHA DA ASA DE FRANGO , PROVENIENTE DE AVES SELECIONADAS E CRIADAS SOB RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE, COM CORTES INTEIROS, LIMPOS E SEM EXCESSO DE GORDURA OU PELE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E PRESERVANDO A QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO CONSTANTE PARA GARANTIR FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR. A DATA DE ABATE E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES QUANDO MANTIDO EM FREEZER A -18°C.
68	PAC	02	60	CRAVO DA ÍNDIA 10 GRAMAS, COMPOSIÇÃO: CRAVO DA ÍNDIA. PACOTE DE 10GR.
69	UN	02	200	CAIXA DE CREME DE LEITE DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE NA COR BRANCA LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL ESPESSANTES E ESTABILIZANTES CONTÉM LACTOSE, LEITE E DERIVADOS DE LEITE.
70	UN	02	200	LEITE CONDENSADO DE 395 GRAMAS CADA UNIDADE, CREME DE LEITE CONDENSADO UM PRODUTO CREMOSO E SABOROSO QUE PODE SER USADO EM RECEITAS DOCES E SALGADAS, TENDO TEXTURA HOMOGÊNEA CONTENDO LEITE E DERIVADOS.
71	UN	03	150	BOLO (CUCA) COM RECHEIO, NÃO SOVADA, CONSISTÊNCIA MACIA, MIOLO FIRME. RECHEIOS: COCO, DOCE DE LEITE OU CHOCOLATE. PESO MÍNIMO DE 850GR, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE RESISTENTE, CONTENDO DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO.
72	UN	02	80	DOCE DE FRUTA (SCHIMIER) DE UVA SEM AÇÚCAR. PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÂS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 400 GR.
73	PT	02	180	DOCE DE LEITE , DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÂS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVERÁ APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES NATURAIS. SERÁ PROIBIDO ADICIONAR AO DOCE DE LEITE GORDURAS ESTRANHAS, GELIFICANTES OU OUTRAS



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				SUBSTÂNCIAS, EMBORA INÓCUAS, EXCETO O BICARBONATO DE SÓDIO EM QUANTIDADES ESTRITAMENTE NECESSÁRIO PARA A REDUÇÃO PARCIAL DA ACIDEZ DO LEITE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA DE 60% CARBOIDRATO, 2% DE LIPÍDIO E 6% PROTEÍNA. COM REGISTRO NO SIF OU SISP – EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 300G.
74	UN	02	150	ERVA-DOCE DESIDRATADA, OBTIDA A PARTIR DE SEMENTES SELECIONADAS, COM COLORAÇÃO VERDE A AMARELADA, AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, E LIVRE DE IMPUREZAS OU UMIDADE EXCESSIVA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM GRÃOS INTEIROS, COM EXCELENTE PRESERVAÇÃO DE SABOR E FRESCOR. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS LACRADAS E RESISTENTES, QUE PRESERVEM SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 10 A 20 GRAMAS.
75	UN	02	200	ERVA MATE , DE 1ª QUALIDADE, EMBALADA A VÁCUO, PRODUZIDA A PARTIR DE ERVAS NATIVAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ISENTA DE GLÚTEN. PESO LIQUIDO 1KG. VALIDE DE 2 MESES, CONTANDO COM O DIA DA ENTREGA.
76	UN	02	500	ERVILHA NATURAL CONGELADA 300 GRAMAS EMBALAGEM INTACTA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS DE ANIMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ SER EM SACHE DE 300G.
77	MÇ	05	60	ESPINAFRE FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, TEXTURA MACIA E LIVRE DE MANCHAS, AMARELAMENTO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.
78	UN	02	600	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, 100% NATURAL, OBTIDA A PARTIR DE TOMATES SELECIONADOS, MADUROS E FRESCOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, COM COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E SABOR CARACTERÍSTICO DE TOMATE FRESCO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS SEGURAS, LACRADAS E RESISTENTES, COMPOSIÇÃO: TOMATE IN NATURA E OPCIONALMENTE, SAL (MINIMAMENTE PROCESSADO). EMBALAGEM EM SACHE DE 300GR.
79	UN	02	150	FARINHA DE AVEIA (SEM GLÚTEN) PACOTE 250G.: INTEGRAL, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, COM RÓTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. INGREDIENTES: AVEIA SEM GLÚTEN. (SEM CONTAMINAÇÃO PELO GLÚTEN AO PASSARA PELO PROCESSO DE PRODUÇÃO. EMBALAGEM DE MÍNIMA DE 200G.
80	UN	02	50	FARINHA DE MANDIOCA , OBTIDA A PARTIR DA MANDIOCA SELECIONADA, PROCESSADA E DESIDRATADA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA PARA USO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
81	UN	03	200	FARINHA DE MILHO MÉDIA , OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS E MOÍDOS, COM GRANULOMETRIA MÉDIA. DEVE



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA INTENSA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES. A FARINHA DE MILHO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGENS DE 1KG.
82	UN	05	1000	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1, OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, COM COLORAÇÃO BRANCA HOMOGÊNEA E TEXTURA FINA. DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS E AGLOMERAÇÕES, PROPORCIONANDO LEVEZA E BOA ESTRUTURA ÀS RECEITAS. A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 5KG.
83	PAC 1KG	02	100	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL INTEGRAL, SÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL DE 1KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).
84	KG	05	700	FEIJÃO - CARIOQUINHA , TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.
85	UN	05	1200	FEIJÃO PRETO DE ALTA QUALIDADE, COM GRÃOS INTEIROS, UNIFORMES, DE COLORAÇÃO PRETA BRILHANTE E LIVRE DE IMPUREZAS, PEDRAS, RACHADURAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR E VALOR NUTRICIONAL. O FEIJÃO PRETO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, BEM LACRADA, QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 1KG.
86	UN	02	100	FERMENTO BIOLÓGICO , SECO, INSTANTÂNEO PARA FERMENTAÇÃO DE PÃES E MASSAS. EMBALAGEM DE 125 GRAMAS.
87	UN	02	100	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ . EMBALAGEM LATA DE 100 GRAMAS.
88	KG	03	500	FILÉ DE PEIXE "TILÁPIA" CONGELADO, FILÉS PADRONIZADOS SEM PELE E SEM ESPINHAS. COR E CHEIRO PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, CONTENDO A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. INSPECIONADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF, SIE OU S.I.M.).
89	UN	02	100	GELEIA DE FRUTAS , FEITA A PARTIR DE FRUTAS FRESCAS SELECIONADAS, AÇÚCAR E PECTINA, GARANTINDO SABOR NATURAL E TEXTURA SUAVE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VIBRANTE, AROMA CARACTERÍSTICO DA FRUTA UTILIZADA E SER ISENTO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 400GR.
90	UN	02	60	GELEIA SEM AÇÚCAR - DE MORANGO - PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 260 GR E GELEIA DE UVA SEM AÇÚCAR. PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 260 GR.
91	UN	02	20	GERGELIM INTEGRAL, TAMBÉM CONHECIDO COMO GERGELIM, COMPOSTO POR SEMENTES DE ALTA QUALIDADE, DE COLORAÇÃO BRANCA OU PRETA, COM SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA E SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 100GR.
92	KG	04	100	GOIABA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EXTRA, SELECIONADA.
93	UN	05	20	GOIABADA , PRODUTO DE BOA COLORAÇÃO E CONSERVAÇÃO, COR AVERMELHADA, UNIDADES DE 400 GRAMAS CADA, É UM DOCE DE GOIABA TRADICIONAL, FEITO COM GOIABA, AÇÚCAR E ÁCIDO CÍTRICO. É UM PRODUTO DE ALTA QUALIDADE, QUE OFERECE UM SABOR E TEXTURA DELICIOSOS.
94	UN	10	150	GRÃO DE BICO , TIPO I, DE PRIMEIRA QUALIDADE, NOVA, CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SÁDIOS, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 500G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA.
95	PT	05	220	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. SABOR, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRADÁVEL. EMBALAGEM DE 170 G, EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL E NA TEMPERATURA IDEAL CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
96	UN	10	1000	IOGURTE SABORES DIVERSOS , ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE SORO DE LEITE, POLPA DE FRUTAS E INGREDIENTES NATURAIS. CONTENDO 1L EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SABOR, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRADÁVEL. EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL E NA TEMPERATURA IDEAL CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
97	KG	05	600	LARANJA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				SER RECENTE, ASSEGUANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.
98	UN	02	100	LEITE DE COCO - VIDRO DE 200ML. (INGREDIENTES: LEITE DE COCO; ÁGUA; CONSERVANTES) SEM GLÚTEN
99	PAC	02	300	LEITE EM PÓ INTEGRAL , SEM AÇÚCAR, OBEDECENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE, EM EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA, INTACTA. COR, SABOR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRAVÁVEL E CARACTERÍSTICO. DEVERÁ SER INSPECIONADO PELO SIF OU SIE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400 GRAMAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO INFERIOR A 300 DIAS E TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 60 DIAS ANTES DA ENTREGA.
100	LT	02	350	LEITE SEM LACTOSE , PASTEURIZADO DE CAIXINHA, DO TIPO INTEGRAL, EMBALAGEM DE 1L, RESISTENTES E ÍNTEGROS, LIVRE DE AMASSADOS, OU ABERTURAS. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
101	LT	10	2000	LEITE UHT, INTEGRAL , COM ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES NEM ODORES ESTRANHOS; NO MÍNIMO 3% DE GORDURA, ACIDEZ ENTRE 14 E 18 ° DORNIC; EMBALAGEM DE 1 LITRO.
102	UN	02	150	LENTILHA , ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PRODUÇÃO DA ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PACOTE DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE, NÃO PODE ESTAR VIOLADA. EMBALAGEM DE 500GR.
103	KG	02	50	LIMÃO TAITI FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, LISA E DE COLORAÇÃO VERDE A AMARELADA, SEM MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR CARACTERÍSTICO ÁCIDO E AROMA FRESCO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.
104	KG	02	100	LINGUIÇA CALABRESA FATIADA UNIDADES EM KG, PRODUTO DE ÓTIMA QUALIDADE E BOA COLORAÇÃO, PRODUTO DEFUMADO FEITO COM CARNE SUÍNA E DEFUMADA.
105	KG	05	500	LINGUIÇA TOSCANA , EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N. 304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99. (EMBALAGEM DE 1KG).
106	UN	02	50	LINHAÇA DE ALTA QUALIDADE, COMPOSTA POR SEMENTES INTEIRAS, UNIFORMES E DE COLORAÇÃO MARROM (OU DOURADA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO), SEM IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE COLHEITA E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400GR.
107	UN	02	50	LOURO DESIDRATADO . EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO. PESO MÍNIMO 10 GRAMAS.
108	KG	05	1500	MAÇÃ GALA , PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.
109	UN	02	700	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS E ÁGUA, GARANTINDO ALTA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM INTACTA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, DE MODO A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, SENDO ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AREJADO, LIVRE DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. EMBALAGEM DE 500GR.
110	UN	02	20	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , SEM OVOS E SEM GLÚTEN, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHAS ALTERNATIVAS (COMO FARINHA DE ARROZ, MILHO OU OUTRAS SEM GLÚTEN), PRODUTO É ISENTO DE OVOS, SOJA, LEITE E SEUS DERIVADOS. O DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM LACRADA E RESISTENTE, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, AREJADO E PROTEGIDO DE UMIDADE E CALOR. EMBALAGEM DE 500GR.
111	UN	02	20	MAIONESE 500GR A UNIDADE, COM SABOR TRADICIONAL E CREMOSIDADE COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE SELECIONADOS DE FAZENDAS SUSTENTÁVEIS E ÓLEO DE SOJA, SENDO ESTE ÓLEO FONTE DE ÔMEGA 3 E 6 FEITA COM OVOS DE GALINHAS LIVRES, SEM CORANTES OU AROMAS ARTIFICIAIS EM SEUS INGREDIENTES. EMBALAGEM DE 500GR.
112	KG	02	600	MAMÃO FORMOSA , TAMANHO MÉDIO, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.
113	KG	04	100	MANDIOCA/AIPIM - DESCASCADA, CONGELADA, ESPÉCIE COMUM, BRANCA, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM EM PACOTE DE 1 KG, EM PLÁSTICO DESCARTÁVEL TRANSPARENTE E CONTENDO ETIQUETA DE DATA DE DESCASCAMENTO E VALIDADE.
114	KG	05	600	MANGA , BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME. SEM MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.
115	UN	02	200	MANTEIGA SEM SAL , DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. ACONDICIONA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E DATA DE VALIDADE. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE A TEMPERATURA IDEAL SEGUNDO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

116	KG	03	200	MARACUJÁ , DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.
117	UN	02	20	MARGARINA DE BOA QUALIDADE PRODUTO REFRIGERADO UNIDADES DE 500GR CADA, CREMOSA, ESPALHA FÁCIL, COM SAL, CONTENDO VITAMINAS B (B1, B6 E B12), VITAMINA A.
118	UN	02	100	MASSA PARA PASTEL GRANDE , EMBALAGEM DE 500GR. DEVERÁ VIR EMBALADA COM DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E VALIDADE MÍNIMA 12 MESES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTE BETACAROTENO.
119	UN	02	150	MASSA DE LASANHA , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FORMATO RETANGULAR, COM ESPESSURA UNIFORME E COLORAÇÃO AMARELO CLARO, ISENTA DE IMPUREZAS, GRÃOS QUEBRADOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
120	PAC	02	1300	MASSA TIPO PARAFUSO , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DEVE APRESENTAR FORMATO ESPIRALADO, COM TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO AMARELO CLARO APÓS O COZIMENTO, MANTENDO SUA FORMA E CONSISTÊNCIA SEM DESINTEGRAR. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM 500GR.
121	UN	02	500	MASSA TIPO PENNE , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DEVE TER FORMATO CILÍNDRICO COM CORTES DIAGONAIS NAS EXTREMIDADES, APRESENTANDO TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO AMARELA CLARA APÓS O COZIMENTO, SEM DESINTEGRAR OU PERDER A FORMA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
122	UN	02	20	MEL DE ABELHA 100% PURO, NATURAL E DE ORIGEM CONTROLADA, PRODUZIDO A PARTIR DO NÉCTAR DE FLORES, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU ADITIVOS. O MEL DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA A ÂMBAR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ALÉM DE CONSISTÊNCIA VISCOSA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE PRODUÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
123	UN	02	50	MELADO DE CANA 100% NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA CONCENTRAÇÃO DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. O PRODUTO



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM ESCURA, CONSISTÊNCIA VISCOSA E SABOR CARACTERÍSTICO, LEVEMENTE DOCE, COM NOTAS DE MELAÇO. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS HERMÉTICAS E RESISTENTES, QUE PRESERVEM SUAS PROPRIEDADES E PROTEJAM CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400GR.
124	KG	05	1500	MELANCIA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, LISA E COLORAÇÃO VERDE UNIFORME, SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DANOS CAUSADOS POR PRAGAS. O FRUTO DEVE APRESENTAR POLPA VERMELHA VIBRANTE, SUCULENTA E DOCE, COM SEMENTES BEM FORMADAS E FACILMENTE REMOVÍVEIS. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE, QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE.
125	KG	05	600	MELÃO AMARELO FRESCO, SELECIONADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E ÍNTEGRA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU DANOS CAUSADOS POR PRAGAS. IDEAL PARA O CONSUMO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, O MELÃO AMARELO DEVE SER FORNECIDO EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO, GARANTINDO FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR. A COLHEITA E O TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO FRUTO, SENDO FORNECIDO COM DATA DE COLHEITA RECENTE, DEVIDAMENTE EMBALADO E PROTEGIDO CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO.
126	UN	08	50	MILHO PARA CANJICA , TIPO I, AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.
127	UN	02	100	MILHO PARA PIPOCA , TIPO I, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM DE 500GR.
128	UN	02	600	MILHO VERDE EM CONSERVA , EMBALAGEM EM SACHE DE 200 GRAMAS, GRÃOS INTEIROS; IMERSO EM LÍQUIDO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
129	KG	05	1.200	MORANGO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERMELHA VIBRANTE, POLPA FIRME E SABOR DOCE, CARACTERÍSTICO DE FRUTA FRESCA. OS FRUTOS DEVEM SER INTEIROS, LIVRES DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DOS MORANGOS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
130	UN	02	300	NATA PASTEURIZADA 300G, OBTIDA A PARTIR DE CREME DE LEITE DE ALTA QUALIDADE, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				DO PRODUTO FRESCO. DEVE SER FORNECIDA EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS, SENDO MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.
131	UN	02	10	NOZ-MOSCADA EM PÓ , INTENSIFICA O SABOR DOS PRATOS COM UM AROMA DOCE E RICO, EXTREMAMENTE VERSÁTIL EM DIFERENTES TIPOS DE RECEITAS, DÁ UM TOQUE GOURMET A DOCES E SALGADOS, GARANTIA DE QUALIDADE E PUREZA DO PRODUTO, EMBALAGEM QUE PRESERVA O FRESCOR E FACILITA O USO COTIDIANO, EMBALAGEM COM 25 A 30GR.
132	KG	02	100	NOZES INTEIRAS DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA UNIFORME, SEM RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, E MIOLO FRESCO, COM SABOR SUAVE E TEXTURA CROCANTE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO AS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE COLHEITA E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
133	UN	10	800	ÓLEO DE SOJA REFINADO, EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, 100% PURO, ISENTO DE IMPUREZAS, COM COLORAÇÃO CLARA E TRANSPARÊNCIA, ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO. O ÓLEO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO CONTEÚDO, PROTEGENDO-O DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 900ML.
134	UN	02	50	ORÉGANO DESIDRATADO, DE QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DE FOLHAS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS OU CONTAMINANTES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA INTENSO E CARACTERÍSTICO, COM COLORAÇÃO VERDE ACINZENTADA, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, MOFO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E QUE PRESERVE SUAS PROPRIEDADES DE SABOR E AROMA. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 100GR.
135	DZ	05	800	OVOS DE GALINHA , "TIPO GRANDE", CASCA LISA. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS. NÃO PODERÃO ESTAR TRINCADOS. EMBALAGEM: EM CAIXAS DE PAPELÃO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF, CISPOA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 15 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
136	UN	02	20	PALITO DE DENTE DE MADEIRA ROLIÇO DE BOA QUALIDADE CAIXA COM 200 UNIDADES CADA.
137	UN	02	150	PÃO CASEIRO SOVADO. PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR E ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALADO UM A UM EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.
138	UN	02	150	PÃO DE MILHO 400G . PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA OU MANTEIGA, FARINHA DE MILHO/FUBÁ, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR E ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALADO UM A UM EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.
139	UN	10	5000	PÃO FRANCÊS DE TRIGO, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CROSTA DOURADA E CROCANTE, COM MIOLO MACIO, LEVE E DE TEXTURA UNIFORME. DEVE SER ENTREGUE FRESCO, COM FABRICAÇÃO NO MESMO DIA OU EM DATA RECENTE, E EMBALADO DE FORMA A GARANTIR SUA INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ARMAZENAMENTO RECOMENDADO EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DE UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.
140	UN	02	50	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , TRADICIONAL, PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES ISENTOS DE GLÚTEN, TRIGO E LEITE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, PESANDO NO MÍNIMO 350 GRAMAS CADA PACOTE. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER: PRAZO DE VALIDADE E LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COM INDICAÇÃO DE PORÇÃO, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN E ALERGÊNICOS. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR NO MÍNIMO DE 30 DIAS DE VALIDADE E PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.
141	UN	02	230	PÃO INTEGRAL FATIADO , PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM ADIÇÃO DE GRÃOS E FIBRAS, GARANTINDO UMA OPÇÃO SAUDÁVEL E NUTRITIVA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA MACIA, COM FATIAS UNIFORMES. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E ADEQUADA, QUE PRESERVE SUA FRESCURA E INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA EXPOSIÇÃO AO CALOR. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.
142	UN	10	5000	PÃO SOVADO TIPO CACHORRO-QUENTE , PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E SAL, RESULTANDO EM UMA MASSA MACIA E LEVEMENTE ADOCICADA. O PRODUTO DEVE TER FORMATO ALONGADO, COM SUPERFÍCIE LISA E DOURADA. O PÃO DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM ADEQUADA QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. DEVE SER FORNECIDO FRESCO, COM FABRICAÇÃO RECENTE, E TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. ARMAZENAMENTO RECOMENDADO EM LOCAL SECO E AREJADO, SEM EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL.
143	UN	10	680	PÃO SOVADO FATIADO DE TRIGO, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E SAL, GARANTINDO UMA MASSA MACIA, LEVEMENTE ADOCICADA E DE TEXTURA UNIFORME. SENDO ENTREGUE FATIADO PARA FACILITAR O MANUSEIO E O CONSUMO. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E SEGURA, PRESERVANDO O FRESCOR E A QUALIDADE ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS. EMBALAGEM DE 500GR.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

144	UN	05	1000	PASTEL FRITO COM RECHEIO DE CARNE , PESO MÍNIMO DE 138 GRAMAS CADA, EMBALADO EM PAPEL FILME, PREPARADO E FRITO NO DIA, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ Atingir A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA.
145	UN	05	1000	PASTEL FRITO COM RECHEIO DE FRANGO , PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS CADA, EMBALADO EM PAPEL FILME, PREPARADO E FRITO NO DIA, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ Atingir A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA.
146	CT	02	100	SALGADOS ASSADOS , 20 A 25 GRAMAS, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É ASSADO ATÉ Atingir A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO ASSADO NO DIA DA ENTREGA. OPÇÕES DE SALGADOS: EMPADA DE CARNE DE GADO, EMPADA DE FRANGO, CROISSANT DE CALABRESA E CROISSANT DE FRANGO.
147	CT	02	100	SALGADOS FRITOS , 20 A 25 GRAMAS, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ Atingir A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA. OPÇÕES DE SALGADOS: COXINHA DE FRANGO, RISSOLES DE FRANGO, CROQUETE, ENROLADINHO DE SALSICHA, PASTEL DE CARNE, BOLINHA DE QUEIJO.
148	KG	50	200	PEPINO FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERDE UNIFORME E CASCA FIRME, SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE TER POLPA CROCANTE E SABOR SUAVE, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. AS UNIDADES DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM O PEPINO CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.
149	UN	02	100	PEPINO EM CONSERVA , EMBALAGEM DE VIDRO 300GR, ÍNTEGRA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO CONTENDO OS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA ENTREGA.
150	KG	02	150	PÊRA - FRUTAS FIRMES E LIMPAS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, APRESENTANDO BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. CADA UNIDADE DEVE PESAR EM TORNO DE 150G.
151	KG	05	200	PÊSSEGO FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, FIRME E DE COLORAÇÃO AMARELADA OU AVERMELHADA, CONFORME A VARIEDADE. O FRUTO DEVE APRESENTAR POLPA SUCULENTA E DOCE, ISENTA DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

152	KG	02	100	PIMENTÃO AMARELO FRESCO, SELECIONADA, COM COLORAÇÃO AMARELO UNIFORME, FIRME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR LEVEMENTE PICANTE E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM AS PIMENTAS CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.
153	KG	02	100	PIMENTÃO VERDE FRESCO, SELECIONADA, COM COLORAÇÃO VERDE UNIFORME, FIRME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR LEVEMENTE PICANTE E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM AS PIMENTAS CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.
154	KG	02	100	PIMENTÃO VERMELHO FRESCO, SELECIONADA, COM COLORAÇÃO VERMELHO UNIFORME, FIRME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR LEVEMENTE PICANTE E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM AS PIMENTAS CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.
155	PAC	05	500	PIRULITO – SABORES DIVERSOS, COMPOSIÇÃO EM AÇÚCAR E XAROPE DE GLICOSE, COM ADIÇÃO DE CORANTES E ESSÊNCIAS PARA SABOR, COM FORMATO PODENDO SER ESFÉRICO, ESPIRALADO, EM FORMAS DIVERTIDAS (CASAS, ANIMAIS), OU PLANO. SABORES DIVERSOS COMO FRUTAS, MENTA, CHOCOLATE, ENTRE OUTROS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500GR.
156	UN	02	300	POLVILHO AZEDO , OBTIDO A PARTIR DA MANDIOCA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
157	UN	02	300	POLVILHO DOCE , OBTIDO A PARTIR DA MANDIOCA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA, IDEAL PARA DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, COMO PÃES DE QUEIJO, BOLOS E BISCOITOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
158	KG	05	150	PRESUNTO COZIDO A BASE DE PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES,



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				ESPESSANTES, REALÇADORES DE SABOR, ANTIOXIDANTES, TEXTURA MACIA SABOR LEVE E LIGEIRAMENTE DEFUMADO, COLORAÇÃO ROSADA. DEVERÁ VIR FATIADO E COM ETIQUETA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO.
159	KG	05	500	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO , FABRICADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO DE ALTA QUALIDADE, COM TEXTURA FIRME, ELÁSTICA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. O QUEIJO DEVE APRESENTAR SABOR SUAVE, LIGEIRAMENTE SALGADO E AROMA FRESCO. FORNECIDO FATIADO, DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADO, EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA A VÁCUO, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE E PRESERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.
160	KG	50	150	KIWI FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, MARROM E PELUDA, E POLPA VERDE VIBRANTE, CARACTERIZADA POR SUA TEXTURA SUCULENTA E SABOR AGRIDOCE. O FRUTO DEVE SER LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE NUTRICIONAL. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
161	UN	05	800	REFRIGERANTE , BEBIDAS GASEIFICADAS (EMBALAGENS PET DE 2 LITROS, NOS SABORES (COLA, GUARANÁ, LARANJA/LIMÃO) COM INGREDIENTES BASE (ÁGUA, AÇÚCAR/EDULCORANTES, EXTRATOS), AUSÊNCIA DE SUJIDADES E ESPECIFICAÇÕES DE VALIDADE/ROTULAGEM.
162	PAC	02	200	REFRESCO EM PÓ ARTIFICIAL , COM PREPARO FÁCIL E PRÁTICO, MISTURADO COM ÁGUA, COM DIVERSAS OPÇÕES DE SABORES EM FRUTAS, OFERECE VITAMINA C E D, ALÉM DE SER FORTE EM ZINCO, SENDO UMA BEBIDA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, MAS CONTENDO AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. EMBALAGEM DE 18GR.
163	KG	05	300	REPOLHO FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS FIRMES, COMPACTAS E COLORAÇÃO VERDE OU ROXA UNIFORME, SEM MANCHAS, FUIROS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O REPOLHO DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, GARANTINDO SABOR FRESCO E TEXTURA CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES E IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.
164	KG	02	80	REPOLHO ROXO FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS FIRMES, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO ROXA INTENSA, SEM SINAIS DE MURCHA, MANCHAS OU DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
165	UN	05	300	REQUEIJÃO CREMOSO 400G , ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO DE ALTA QUALIDADE, COM TEXTURA SUAVE E CREMOSA, E SABOR CARACTERÍSTICO LEVEMENTE SALGADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A AMARELO



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				CLARO, LIVRE DE GRUMOS, IMPUREZAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO FRESCOR E DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.
166	UN	02	150	RÚCULA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, LIVRE DE MANCHAS, AMARELAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E SABOR LEVEMENTE PICANTE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES E PARA PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.
167	PAC	05	100	SAGU 400G, DE MANDIOCA, COMPOSTO POR BOLINHAS PEROLADAS DE AMIDO EXTRAÍDO DA MANDIOCA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, TEXTURA UNIFORME E GRÂNULOS INTEIROS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES. O SAGU DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, BEM LACRADA, QUE GARANTA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
168	UN	05	300	SAL MARINHO MOÍDO REFINADO , EMBALAGENS DE 1KG, DE ALTA PUREZA, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS OU AGENTES ANTIUMECTANTES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, TEXTURA FINA E SOLÚVEL, IDEAL PARA USO; DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
169	KG	05	100	SALAME COLONIAL , EMBUTIDO DE ALTA QUALIDADE PRODUTO COM COLORAÇÃO E TEXTURA ADEQUADA, DEFUMADO E TEMPERADO PRODUTO ARTESANAL.
170	KG	05	20	SALSICHA DE HOT DOG RESFRIADA, A GRANEL, COM PESO DE NO MÁXIMO 3 KG CADA, COM ASPECTO FIRME, NÃO PEGAJOSO E SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N. 304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99.
171	UN	02	100	SARDINHA , EM ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL, EMBALAGEM INDUSTRIAL, PESO LÍQUIDO 250G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.
172	UN	10	600	SUCO INTEGRAL DE UVA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS, PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE UVAS SELECIONADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROXA INTENSA, AROMA FRESCO E SABOR CARACTERÍSTICO DE UVAS MADURAS, GARANTINDO PUREZA E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, HERMETICAMENTE FECHADAS, QUE PRESERVEM O FRESCOR E PROTEJAM CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 1 LITRO.
173	UN	02	200	TEMPERO VERDE IN NATURA, DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, AROMA FRESCO E SER ISENTO DE IMPUREZAS. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
174	KG	05	1000	TOMATE FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SELECIONADOS, COM COLORAÇÃO VERMELHA UNIFORME, FIRMEZA E TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE RACHADURAS, MANCHAS, DANOS CAUSADOS POR PRAGAS E QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA SUA INTEGRIDADE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO QUE CHEGUEM EM PERFEITAS CONDIÇÕES. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO, LONGE DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR.
175	KG	05	500	UVA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM CACHOS INTACTOS E GRÃOS FIRMES, LIVRES DE MANCHAS, PODRIDÕES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, PODENDO SER UVA VERDE, ROXA OU VERMELHA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA FRESCURA ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO A QUALIDADE E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.
176	UN	02	200	UVA PASSA DE ALTA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DE UVAS FRESCAS DESIDRATADAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA MACIA E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, SEMENTES E ADITIVOS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 250GR.
177	KG	02	200	VAGEM FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, TEXTURA FIRME E CROCANTE, SEM MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A FRESCURA E CROCÂNCIA.
178	UN	05	100	VINAGRE DE MAÇÃ 100% NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DE MAÇÃS SELECIONADAS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA CLARA, AROMA CARACTERÍSTICO DE MAÇÃ E ACIDEZ ENTRE 4% E 6%, SENDO IDEAL PARA TEMPERAR ALIMENTOS E PREPARAR MARINADAS EM PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. O VINAGRE DE MAÇÃ DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, DEVIDAMENTE LACRADAS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM EM FRASCO DE 750ML.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

A entrega dos produtos deverá ser feita no seguinte endereço: Rua Manoel Fernandes nº 75, centro, Eugênio de Castro/RS, em até 02 (dois) dias úteis da ordem de fornecimento, em horário de expediente, devendo comunicar-se previamente com o fiscal do contrato, para que este acompanhe a entrega.

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

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

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

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

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

3.2.4. Declaração de observância do limite de R\$ 4.800.000,00 na licitação, limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

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 condutas vigentes na data de entrega das propostas.

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

4. PROPOSTA

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

4.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo II – Modelo de Proposta Comercial, 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.

OBS.: Em se tratando de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá, excepcionalmente, nos termos dos artigos 41, 42 e 43 da Lei nº 14.133/2021, indicar marcas ou modelos e/ou exigir amostra ou prova de conceito, mediante procedimento de pré-qualificação.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 3 deste Edital:

5.1. 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.

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) 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;
- b) comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;
- d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- f) declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 30 dias da data designada para a apresentação do documento;

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

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

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

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

5.3.3. Na análise dos documentos de habilitação, a 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.

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

6. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA: (Proposta Final)

6.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, redigida em língua portuguesa, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal com no mínimo as seguintes informações: (de “a” até “e”).

a) Conter dados da empresa (razão social, endereço, telefone, e-mail etc.)

b) Indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

c) Descrição completa do produto constando a marca, modelo, e se houver, referências e demais dados técnicos;

d) Preços unitário e total líquido, com no máximo duas casas decimais após a vírgula, expressos em moeda corrente nacional, onde deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta da licitante vencedora.

e) Especificações dos itens cotados, para verificação as exigências mínimas solicitadas.

6.1.1 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do Contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

6.1.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam à Contratada.

6.1.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso, com no máximo duas casas decimais após a vírgula, sendo desprezadas as demais, se houver.

6.1.4 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros, e no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

6.1.5 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

6.1.6 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

7. VEDAÇÕES

7.1 Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

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

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

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

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

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

7.2. O impedimento de que trata a alínea “a” do item 7.1, 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.

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

8. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

8.2. 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.

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

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

9. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

9.2. 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;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

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

9.4 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.

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

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

9.7 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 horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

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

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

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

9.7.4 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de 0,10 % (zero vírgula dez por cento), que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

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

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

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

10. MODO DE DISPUTA

10.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 8.

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

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

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

10.5. 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, mediante justificativa.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

10.6. 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.

10.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro horas) após a comunicação do fato aos participantes, no chat do www.portaldecompraspublicas.com.br.

11. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

11.1. 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;

11.1.2. 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.

11.1.3. 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 11.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea a deste item.

11.1.4. O disposto no item 11.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

11.2. Se não houver licitante que atenda ao item 11.1 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 REGULAMENTO);

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

11.3 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 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.

12. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. 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.

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

13. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

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

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. 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.

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

14. RECURSO

14.1. 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.

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

14.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 14.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

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 inhabilitação;

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

14.4. 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.

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

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

15. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

15.1. 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.

16. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

16.1. O licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 10 dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2. 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.

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

16.4. 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.

16.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do 16.3 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 o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

17. VIGÊNCIA DO CONTRATO



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

O termo inicial do contrato será o de sua assinatura e o final ocorrerá após o período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até sua vigência máxima a critério da administração.

18. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, correndo a despesa nas seguintes dotações orçamentárias:

ORGÃO	06. Secretaria de Educação e Cultura
UNID. ORÇAMENTÁRIA	06.01. Secretaria Educ. Serviços Subordinados
PROJETO/ATIVIDADE	2.021 Manutenção da Merenda Escolar
NATUREZA DA DESPESA	(160) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	06. Secretaria de Educação e Cultura
UNID. ORÇAMENTÁRIA	06.09. Convênios vinculados da União
PROJETO/ATIVIDADE	2.028 Merenda Escolar Ensino Fundamental
NATUREZA DA DESPESA	(235) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1552. Transferências de Recursos do FNDE/MEC

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.02. Fundo Municipal da Saúde
PROJETO/ATIVIDADE	2.039 Manutenção do Fundo Municipal de Saúde
NATUREZA DA DESPESA	(268) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.06. Fundo da Assistência Social
PROJETO/ATIVIDADE	2.070 Manutenção do Programa Suprimento Alimentar
NATUREZA DA DESPESA	(3223) 33903200 – Material bem ou Serv., para Distr.
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.08. Assistência Social recursos da União
PROJETO/ATIVIDADE	2.069 Manut. do Prog. SCFV – Serv. Conv. Fort. de Vinc
NATUREZA DA DESPESA	(2586) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1660. Transferência de Recursos do Fundo Nacional

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.08. Assistência Social recursos da União
PROJETO/ATIVIDADE	2.069 Manut. do Prog. SCFV – Serv. Conv. Fort. de Vinc
NATUREZA DA DESPESA	(2587) 33903200 – Material bem ou Serv., para Distr.
FONTE DE RECURSO	1660. Transferência de Recursos do Fundo Nacional

ORGÃO	02. Gabinete do Prefeito
UNID. ORÇAMENTÁRIA	02.01. Gabinete do prefeito e serv. subordinados
PROJETO/ATIVIDADE	2.002 Manut. das atividades do Gabinete do Prefeito
NATUREZA DA DESPESA	(21) 33903000 – Material de consumo
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	03. Secretaria de Administração
UNID. ORÇAMENTÁRIA	03.01. Secretaria administração e serv. subordinados
PROJETO/ATIVIDADE	2.006 Manut. da secretaria de administração



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

NATUREZA DA DESPESA	(55) 33903000 – Material de consumo
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

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

18.3. O pagamento será efetuado no prazo de máximo de 15 dias úteis da entrega total do(s) produto(s) através de comprovação de nota fiscal.

19. RECEBIMENTO DO OBJETO

19.1. O prazo de entrega integral dos produtos é de 02 (dois) dias úteis, a contar da emissão da ordem de fornecimento.

19.2. Os materiais deverão ser entregues no almoxarifado central, sito na Rua Manoel Fernandes Nº 75, centro, nos horários de expediente, das 08:00hs as 12:00hs/13:30hs as 17:30hs.

19.3. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 7 dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

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

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

20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 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.

20.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 20.1 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.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

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.

20.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 20.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

20.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 20.2 do presente Edital.

20.5. 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.

20.6. A aplicação das sanções previstas no item 20.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

20.7. Na aplicação da sanção prevista no item 20.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

20.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 20.2 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.

20.9. 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.

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

20.11. 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.

20.12. 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.

20.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 20.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

21. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

21.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do sistema eletrônico utilizado www.portaldecompraspublicas.com.br.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

21.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no meio do sistema eletrônico utilizado www.portaldecompraspublicas.com.br.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

22.1. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.

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

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

22.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Santo Ângelo – RS, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

22.5. São partes integrantes deste Edital:

I – Termo de referência;

II – Modelo de Propostas de Preços;

III – Modelo de Declaração Conjunta;

IV – Minuta do Contrato.

Eugênio de Castro/RS, 16 de março de 2026.

JOSÉ FERNANDO DE LIMA MACHADO
Prefeito Municipal

Este edital se encontra examinado e aprovado
por esta Assessoria Jurídica.

Em ____ - ____ - ____.

Assessor(a) Jurídico(a)



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

Processo n.º 434/2026
Pregão Eletrônico RP n.º 02/2026

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 434/2026

Município de Eugênio de Castro/RS

Secretarias Municipais de Saúde e Bem Estar Social, Educação e Cultura e Administração

Necessidade da Administração: aquisição de gêneros alimentícios, aos quais são destinados à merenda escolar, às cestas básicas distribuídas às famílias carentes e demais atividades realizadas pelo Município de Eugênio de Castro.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente termo tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios que serão destinados à merenda escolar, às cestas básicas distribuídas às famílias carentes e demais atividades realizadas pelo Município de Eugênio de Castro/RS.

Trata-se de uma solução imediata, pois as secretarias municipais necessitam dos referidos gêneros alimentícios para dar continuidade em suas rotinas diárias, entre elas o fornecimento de cestas básicas e também de merenda escolar nas escolas da rede municipal de ensino.

Os gêneros alimentícios objeto da contratação pretendida possuem as seguintes especificações:

ITEM	UNID.	QUAN. MÍN.	QUAN. MÁX.	DESCRIÇÃO
01	KG	10	150	ABACATE FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA ÍNTEGRA, LISA E SEM MANCHAS, COM POLPA DE COLORAÇÃO VERDE E AMARELA, TEXTURA CREMOSA E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICOS DO FRUTO MADURO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM O FRUTO CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PODENDO SER REFRIGERADO PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.
02	UN	284	750	ABACAXI , DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
03	KG	50	200	ABÓBORA CABOTIÁ FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO VERDE A LARANJA, E POLPA DENSE, DE SABOR ADOCICADO E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
04	KG	50	200	ABÓBORA DE PESCOÇO FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA LISA E FIRME, DE COLORAÇÃO VERDE A LARANJA, E POLPA MACIA E ADOCICADA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
05	KG	50	150	ABOBRINHA ITALIANA FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA LISA, DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE, E POLPA FIRME E SUCULENTA. O PRODUTO DEVE



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
06	UN	300	600	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 5 KG DE ALTA PUREZA, OBTIDO A PARTIR DA CANA-DE-AÇÚCAR, COM GRÂNULOS UNIFORMES E COLORAÇÃO BRANCA TRANSLÚCIDA, ISENTO DE UMIDADE, IMPUREZAS OU AGLOMERAÇÕES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
07	UN	05	250	AÇÚCAR DE BAUNILHA – 100G, COMPOSTO POR AÇÚCAR CRISTAL FINO E EXTRATO NATURAL DE BAUNILHA, GARANTINDO AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, LIVRE DE IMPUREZAS E UMIDADE EXCESSIVA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
08	UN	05	150	AÇÚCAR DEMERARA , DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE DE BAIXA DENSIDADE, ORIGINAL DO FABRICANTE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 97,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER DE ORIGEM VEGETAL FABRICADO A PARTIR DO BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E LOTE. EMBALAGEM DE 1KG.
09	UN	20	100	AÇÚCAR MASCAVO , OBTIDO A PARTIR DO CALDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, SEM PASSAR PELO PROCESSO DE REFINAMENTO, MANTENDO OS NUTRIENTES NATURAIS COMO CÁLCIO, FERRO E POTÁSSIO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, TEXTURA FINA E AROMA MARCANTE DE CANA, SENDO ISENTO DE ADITIVOS QUÍMICOS, UMIDADE EXCESSIVA E IMPUREZAS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 1KG.
10	FAR	50	200	ÁGUA MINERAL COM GÁS - ENVASADA EM PLÁSTICO, LISO, TRANSPARENTE, FARDOS COM 12 (DOZE) UNIDADES DE GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE 500 ML (PET), LACRADOS, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM VASILHAME, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.
11	FAR	50	500	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - ENVASADA EM PLÁSTICO, LISO, TRANSPARENTE, FARDOS COM 12 (DOZE) UNIDADES DE GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE 500 ML (PET), LACRADOS, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM VASILHAME, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.
12	UN	10	50	ALECRIM DESIDRATADO , CONTENDO APENAS FOLHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, CONTENDO 20 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.
13	PÉ	50	300	ALFACE FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS, RASGOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, COM APARÊNCIA FRESCA E CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DE



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.
14	KG	10	50	ALHO FRESCO , DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BULBOS INTEIROS, FIRMES E LIVRES DE RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. OS DENTES DE ALHO DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE ROSADA, COM AROMA E SABOR INTENSOS, CARACTERÍSTICOS DE ALHO FRESCO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS APROPRIADAS, PROTEGENDO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE ATÉ O CONSUMO. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA E UMIDADE.
15	UN	50	120	AMEIXA SECA DE ALTA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DE AMEIXAS FRESCAS DESIDRATADAS, COM COLORAÇÃO ESCURA E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ADIÇÃO DE AÇÚCARES, GARANTINDO SABOR DOCE E CARACTERÍSTICO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 150GR.
16	KG	02	200	AMEIXA NACIONAL , FRESCA, LIMPÁ, VERMELHA, AMARELA OU ROXA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CADA AMEIXA DEVERÁ TER PESO ENTRE 70 E 90 GR, ENTREGA EM EMBALAGENS DE 1 KG, COM POLPA ÍNTECTA E LIMPÁ, COM COLORAÇÃO E TÁMÁHNO UNIFORMES, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSÁM ÁLTERÁR SUA APÁRÊNCIA E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.
17	PAC	50	150	AMENDOIM CRU , SELECIONADO, COM GRÃOS INTEIROS, UNIFORMES, DE COLORAÇÃO BEGE CLÁRÁ, LIVRE DE CASCAS, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES NATURAIS DE SABOR E TEXTURA, SENDO UMA FONTE RICA EM PROTEÍNAS E NUTRIENTES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, BEM LACRADAS, QUE PROTEJÁM CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
18	UN	60	250	AMIDO DE MILHO , EM PÓ, TIPO MAISENA, PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MÁTERIAS – PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MÁTERIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO; COR: BRANCA; CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. EMBALAGEM CONTENDO DATA DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO DE 500 GRÁMÁS.O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.
19	UN	800	1300	ARROZ TIPO 1 , GRÃOS INTEIROS, DE ALTA QUALIDADE, SELECIONADOS E POLIDOS, COM COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, LIVRE DE IMPUREZAS, GRÃOS QUEBRADOS OU RESÍDUOS, GARANTINDO SABOR E TEXTURA ADEQUADA APÓS O COZIMENTO. O ARROZ DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, E PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 5KG.
20	UN	100	500	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS , ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS LIMPÁ E EM BOM ESTADO, ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA. PRAZO DE VALIDADE LEGÍVEL. PESO LÍQUIDO DE 500 GRÁMÁS.
21	UN	20	40	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM NÍVEL DE ACIDEZ MÁXIMA DE 0,6%. EMBALAGEM COM 500 ML, DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.
22	PAC	02	200	PACOTES DE BALÁ , TIPO MASTIGÁVEL, SABORES SORTIDOS DE FRUTAS OU IOGURTE, COM INGREDIENTES COMO AÇÚCÁR, XAROPE DE GLUCOSE E CORANTES ARTIFICIAIS/NATURAIS. EMBALAGEM 500 GRÁMÁS.
23	KG	500	2500	BANANA CATURRA , COM GRAU DE MÁTURAÇÃO MÉDIO, DE BOÁ QUALIDADE, SEM MANCHAS E FIRMES, EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU MADEIRA.
24	UN	10	30	BATATA PALHA FRITA CROCANTE MUITO FINA, EM FILETES DE APROXIMADAMENTE 3 CM DE COMPRIMENTO FRITOS POR IMERSÃO SEJÁ EM ÓLEO OU EM GORDURA



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				HIDROGENADA DE ORIGEM VEGETAL, PRODUTO EM BOA QUALIDADE E ASPECTO EM BOA CONSERVAÇÃO., PACOTE DE 500GR.
25	KG	05	250	BATATA DOCE , DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM A AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.
26	KG	10	1000	BATATA INGLESA , LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTOS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES DE COLHEITA RECENTE.
27	KG	50	500	BERGAMOTA COMUM FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, DE COLORAÇÃO LARANJA VIBRANTE E FÁCIL DE DESCASCAR, CARACTERÍSTICO DESSA VARIEDADE. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E AROMA CÍTRICO MARCANTE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS, MANTENDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.
28	KG	10	500	BERGAMOTA POCAM FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO ALARANJADA VIBRANTE E FÁCIL DE DESCASCAR, CARACTERÍSTICA DESSA VARIEDADE. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E AROMA CÍTRICO MARCANTE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS, MANTENDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PRESERVAR A QUALIDADE.
29	KG	05	300	BETERRABA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM RAÍZES FIRMES, DE COLORAÇÃO ROXA INTENSA E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, MANCHAS OU RACHADURAS. DEVE SER ENTREGUE COM CASCA INTACTA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A PROTEGER CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO FRESCOR E INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
30	UN	02	10	BICARBONATO DE SÓDIO UNIDADES COM 1 KG CADA, PRODUTO BEM CONSERVADO DE BOA APARÊNCIA E COLORAÇÃO SEM BOLOR OU EMPEDRAMENTO DO CONTEÚDO EM PÓ DAS UNIDADES.
31	UN	05	300	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA . PACOTES DE 350G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR- SE INTEGRÓ, CROCANTE, COM SABOR E ODOR AGRAVÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS.
32	UN	02	80	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , PRODUZIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SELECIONADOS, COMO FARINHAS ALTERNATIVAS (ARROZ, MILHO, OU OUTRAS SEM GLÚTEN) E LIVRE DE DERIVADOS DE LEITE, SENDO UMA OPÇÃO SEGURA E SABOROSA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A GLÚTEN E LACTOSE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO UNIFORME E SABOR AGRAVÁVEL. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS LACRADAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVEM A INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 400GR.
33	UN	05	300	BISCOITO SALGADO GERGELIM . O PRODUTO DEVE APRESENTAR- SE INTEGRÓ, CROCANTE, COM SABOR E ODOR AGRAVÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 345 A 400 GRAMAS.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

34	PAC	02	200	BOLACHA CASEIRA, TIPO DE MANTEIGA: PRODUZIDA COM MATÉRIA-PRIMA DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (INTEIRAS), COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE SUJIDADES E QUAISQUER OUTROS MATERIAIS NÃO PERTENCENTES AO ALIMENTO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E “EMBATUMADOS” ASPECTO. EMBALAGEM DE 500GR.
35	PAC	02	200	BOLACHA CASEIRA, TIPO DE MILHO: BROA DE MILHO OU ROSCA DE MILHO, PRODUZIDA COM MATÉRIA-PRIMA DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (INTEIRAS), COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE SUJIDADES E QUAISQUER OUTROS MATERIAIS NÃO PERTENCENTES AO ALIMENTO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400GR.
36	KG	02	100	BOLO PRONTO SIMPLES REDONDO, SABORES: CHOCOLATE, CENOURA, BAUNILHA OU LARANJA, PESANDO EM TORNO DE 500GR. INGREDIENTES: MASSA BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, LEITE OU ÁGUA, ÓLEO OU MANTEIGA, E FERMENTO EM PÓ.
37	PAC	10	300	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, COM RECHEIO PRETO, 1 KG.
38	PAC	10	300	BOMBOM DE CHOCOLATE PRETO, COM RECHEIO BRANCO, 1 KG.
39	UN	02	100	BOTIJÃO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO 13KG, CONSISTIRÁ NA TROCA DO VASILHAME VAZIO POR UM CHEIO EM REVENDAS AUTORIZADAS, GARANTINDO SEGURANÇA E PESO CORRETO. O PROCESSO ENVOLVE A VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO BOTIJÃO, TROCA DA VEDAÇÃO (SE NECESSÁRIO) E SELAGEM COM LACRE.
40	UN	02	100	BOTIJÃO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO 45KG, CONSISTIRÁ NA TROCA DO VASILHAME VAZIO POR UM CHEIO EM REVENDAS AUTORIZADAS, GARANTINDO SEGURANÇA E PESO CORRETO. O PROCESSO ENVOLVE A VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO BOTIJÃO, TROCA DA VEDAÇÃO (SE NECESSÁRIO) E SELAGEM COM LACRE.
41	UN	100	500	BRÓCOLIS FRESCOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BUQUÊS FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, MANCHAS, OU PRESENÇA DE PRAGAS. O BRÓCOLIS DEVE MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR, SABOR SUAVE E TEXTURA CROCANTE. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, PROTEGENDO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO A DURABILIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.
42	UN	50	200	CACAU 100% EM PÓ, -CACAU EM PÓ PURO 100%, LIVRE DE AÇÚCARES E SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, SEM UMIDADE EXCESSIVA, ISENTA DE AROMAS ARTIFICIAIS, EMBALAGEM DE 500 GR.
43	UN	05	100	CAFÉ TORRADO E MOÍDO EM PÓ, TRADICIONAL, EMBALAGEM À VÁCUO, EMBALAGEM 500GR.
44	UN	50	500	CAFÉ SOLÚVEL DE ALTA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE GRÃOS SELECIONADOS, COM PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO QUE PRESERVA O AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO CAFÉ FRESCO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRANULAÇÃO HOMOGÊNEA, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU LEITE, RESULTANDO EM UMA BEBIDA DE SABOR ENCORPADADO E AROMA INTENSO. O CAFÉ SOLÚVEL DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
45	PAC	02	80	CANELA PURA, EM PAU, DE COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 23G. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM MÍNIMA 20 GRAMAS.
46	PAC	02	80	CANELA PURA, EM PÓ, DE COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 23G. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 30 GRAMAS.
47	KG	02	200	CAQUI CHOCOLATE, FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO AMARELO A LARANJA, E POLPA DOCE E MACIA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
48	KG	10	1000	CARNE BOVINA, SEM OSSO E SEM GORDURA – CONGELADA - CARNE DE PANELA BOVINA PURA (PATINHO) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PATINHO – PEÇA INTEIRA, CONGELADA, EMBALADA EM PORÇÕES DE 2 KG, COM EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE, COM PRAZOS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.
49	KG	10	1500	CARNE BOVINA MOÍDA , RESFRIADA MOÍDA NO DIA DA ENTREGA, NÃO PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.
50	KG	10	1000	CARNE DE FRANGO, DO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO - PEITO DE FRANGO, CONGELADO DE BOA QUALIDADE, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO. NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM ADEQUADA. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.
51	KG	10	1000	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA CONGELADA , SEM OSSO, EM EMBALAGEM DE 1KG. CONSISTÊNCIA E COR CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, CARNE TENRA, COM EMBALAGEM ORIGINAL (DO FRIGORÍFICO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO). EMBALAGEM CONTENDO OS DADOS DO FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (S.I.M, S.I.E OU S.I.F). LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 SEMANAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
52	KG	10	500	CARNE SUÍNA , PERNIL, CONGELADA, S/OSSO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APTOS PARA CONSUMO, COM CERTIFICADO SANITÁRIO, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, COM RÓTULO.
53	UN	02	50	CARVÃO VEGETAL , NÃO ATIVADO, ORIGEM EUCALIPTO, PEDACOS SÓLIDOS, GRANULADO, COR PRETA E INODORO. EMBALAGEM: PRODUTO COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO 4KG, EM MATERIAL DE PAPEL KRAFT, SENDO MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, REEMBALADO DE ACORDO COM A PRAXE COMERCIAL.
54	KG	05	500	CEBOLA , DE 1ª QUALIDADE, TIPO SALADA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE.
55	KG	05	500	CENOURA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, POLPA FIRME, SABOR ADOCICADO E SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AS CENOURAS DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM O PRODUTO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO O FRESCOR E A DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
56	PAC	02	300	CEREAL DE MILHO EM FLOCOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (EMBALAGEM PLÁSTICA COM 1KG).
57	UN	50	600	CESTA BÁSICA PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA - DEVERÁ CONTER OS SEGUINTE ITENS: 5 KG DE ARROZ BRANCO TIPO 1 (21,86), 5KG DE FARINHA ESP. DE TRIGO TIPO 1 (18,31), 5KG DE AÇÚCAR CRISTAL (22,17), 3KG DE FEIJÃO (18,00), 2 LATAS DE ÓLEO DE SOJA (16,10), 2 PACOTES DE MASSA PARAFUSO DE 500GR (10,20) 2 PACOTES DE CAFÉ DE 50GR (11,80), 1 PACOTE DE FARINHA DE MILHO DE 500GR (1,69) E 1 PACOTE DE LEITE EM PÓ INTEGRAL DE 400GR (22,09). DEVERÁ VIR EMBALADO COM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONSTANDO VALIDADE E FABRICAÇÃO. SACO PLÁSTICO: 0,74.
58	CX	10	450	CHÁ DE ERVAS - PRODUTO COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 13G DISPOSTOS EM 10 SACHÊS INDIVIDUAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

59	UN	02	20	CHOCOLATE EM GOTAS FRACIONADO (BRANCO) É UMA COBERTURA DE CHOCOLATE FEITA DE CACAU E GORDURA VEGETAL. PRODUTO BEM CONSERVADO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA USO. UNIDADES DE 1KG CADA.
60	UN	02	30	CHOCOLATE EM GOTAS FRACIONADO (PRETO) É UMA COBERTURA DE CHOCOLATE FEITA DE CACAU E GORDURA VEGETAL. PRODUTO BEM CONSERVADO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA USO. UNIDADES DE 1KG CADA.
61	UN	02	50	CHOCOLATE GRANULADO , PRETO E BRANCO, PRODUTO BEM CONSERVADO E DE BOA QUALIDADE EMBALAGEM DE 1KG CADA.
62	KG	03	300	CHUCHU FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E LISA, DE COLORAÇÃO VERDE CLARA, ISENTO DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
63	PAC	05	220	COCO RALADO DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PRODUZIDO A PARTIR DE POLPA DE COCO FRESCO, SELECIONADA E COM ALTO PADRÃO DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM LACRADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DE SUA UMIDADE NATURAL E SABOR, SEM CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 100GR.
64	KG	05	200	CORAÇÃO DE FRANGO , PROVENIENTE DE AVES SELECIONADAS, LIMPOS E PREPARADOS COM RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM PORÇÕES INTEIRAS, LIVRE DE EXCESSO DE GORDURA OU IMPUREZAS, GARANTINDO FRESCOR E SEGURANÇA. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, QUE PROTEJA CONTRA CONTAMINAÇÕES E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE ABATE E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES QUANDO MANTIDO EM FREEZER A -18°C. EMBALAGEM DE 1KG.
65	MÇ	04	200	COUVE MANTEIGA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, LARGAS E DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA, SEM MANCHAS, FUROS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
66	UN	04	300	COUVE-FLOR FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM INFLORESCÊNCIA FIRME E COMPACTA, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, SEM MANCHAS, AMARELAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS, COM FOLHAS EXTERNAS FRESCAS, ASSEGURANDO SABOR E TEXTURA CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE ATÉ O CONSUMO.
67	KG	05	500	COXINHA DA ASA DE FRANGO , PROVENIENTE DE AVES SELECIONADAS E CRIADAS SOB RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE, COM CORTES INTEIROS, LIMPOS E SEM EXCESSO DE GORDURA OU PELE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E PRESERVANDO A QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO CONSTANTE PARA GARANTIR FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR. A DATA DE ABATE E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES QUANDO MANTIDO EM FREEZER A -18°C.
68	PAC	02	60	CRAVO DA ÍNDIA 10 GRAMAS, COMPOSIÇÃO: CRAVO DA ÍNDIA. PACOTE DE 10GR.
69	UN	02	200	CAIXA DE CREME DE LEITE DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE NA COR BRANCA LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL ESPESSENTES E ESTABILIZANTES CONTÉM LACTOSE, LEITE E DERIVADOS DE LEITE.
70	UN	02	200	LEITE CONDENSADO DE 395 GRAMAS CADA UNIDADE, CREME DE LEITE CONDENSADO UM PRODUTO CREMOSO E SABOROSO QUE PODE SER USADO EM



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				RECEITAS DOCES E SALGADAS, TENDO TEXTURA HOMOGÊNEA CONTENDO LEITE E DERIVADOS.
71	UN	03	150	BOLO (CUCA) COM RECHEIO, NÃO SOVADA, CONSISTÊNCIA MACIA, MIOLO FIRME. RECHEIOS: COCO, DOCE DE LEITE OU CHOCOLATE. PESO MÍNIMO DE 850GR, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE RESISTENTE, CONTENDO DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO.
72	UN	02	80	DOCE DE FRUTA (SCHIMIER) DE UVA SEM AÇÚCAR. PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 400 GR.
73	PT	02	180	DOCE DE LEITE , DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVERÁ APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES NATURAIS. SERÁ PROIBIDO ADICIONAR AO DOCE DE LEITE GORDURAS ESTRANHAS, GELIFICANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBORA INÓCUAS, EXCETO O BICARBONATO DE SÓDIO EM QUANTIDADES ESTRITAMENTE NECESSÁRIO PARA A REDUÇÃO PARCIAL DA ACIDEZ DO LEITE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA DE 60% CARBOIDRATO, 2% DE LIPÍDIO E 6% PROTEÍNA. COM REGISTRO NO SIF OU SISP – EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 300G.
74	UN	02	150	ERVA-DOCE DESIDRATADA, OBTIDA A PARTIR DE SEMENTES SELECIONADAS, COM COLORAÇÃO VERDE A AMARELADA, AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, E LIVRE DE IMPUREZAS OU UMIDADE EXCESSIVA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM GRÃOS INTEIROS, COM EXCELENTE PRESERVAÇÃO DE SABOR E FRESCOR. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS LACRADAS E RESISTENTES, QUE PRESERVEM SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 10 A 20 GRAMAS.
75	UN	02	200	ERVA MATE , DE 1ª QUALIDADE, EMBALADA A VÁCUO, PRODUZIDA A PARTIR DE ERVAS NATIVAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ISENTA DE GLÚTEN. PESO LÍQUIDO 1KG. VALIDE DE 2 MESES, CONTANDO COM O DIA DA ENTREGA.
76	UN	02	500	ERVILHA NATURAL CONGELADA 300 GRAMAS EMBALAGEM INTACTA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS DE ANIMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ SER EM SACHE DE 300G.
77	MÇ	05	60	ESPINAFRE FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, TEXTURA MACIA E LIVRE DE MANCHAS, AMARELAMENTO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.
78	UN	02	600	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, 100% NATURAL, OBTIDA A PARTIR DE TOMATES SELECIONADOS, MADUROS E FRESCOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, COM COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E SABOR CARACTERÍSTICO DE TOMATE FRESCO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS SEGURAS, LACRADAS E RESISTENTES, COMPOSIÇÃO: TOMATE IN NATURA E OPCIONALMENTE, SAL (MINIMAMENTE PROCESSADO). EMBALAGEM EM SACHE DE 300GR.
79	UN	02	150	FARINHA DE AVEIA (SEM GLÚTEN) PACOTE 250G.: INTEGRAL, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, COM RÓTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. INGREDIENTES: AVEIA SEM GLÚTEN. (SEM CONTAMINAÇÃO PELO GLÚTEN AO PASSARA PELO PROCESSO DE PRODUÇÃO. EMBALAGEM DE MÍNIMA DE 200G.
80	UN	02	50	FARINHA DE MANDIOCA , OBTIDA A PARTIR DA MANDIOCA SELECIONADA, PROCESSADA E DESIDRATADA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA PARA USO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE,



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
81	UN	03	200	FARINHA DE MILHO MÉDIA , OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS E MOÍDOS, COM GRANULOMETRIA MÉDIA. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA INTENSA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES. A FARINHA DE MILHO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGENS DE 1KG.
82	UN	05	1000	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 , OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, COM COLORAÇÃO BRANCA HOMOGÊNEA E TEXTURA FINA. DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS E AGLOMERAÇÕES, PROPORCIONANDO LEVEZA E BOA ESTRUTURA ÀS RECEITAS. A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 5KG.
83	PAC 1KG	02	100	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL INTEGRAL, SÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL DE 1KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).
84	KG	05	700	FEIJÃO - CARIOQUINHA , TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.
85	UN	05	1200	FEIJÃO PRETO DE ALTA QUALIDADE, COM GRÃOS INTEIROS, UNIFORMES, DE COLORAÇÃO PRETA BRILHANTE E LIVRE DE IMPUREZAS, PEDRAS, RACHADURAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR E VALOR NUTRICIONAL. O FEIJÃO PRETO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, BEM LACRADA, QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 1KG.
86	UN	02	100	FERMENTO BIOLÓGICO , SECO, INSTANTÂNEO PARA FERMENTAÇÃO DE PÃES E MASSAS. EMBALAGEM DE 125 GRAMAS.
87	UN	02	100	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ . EMBALAGEM LATA DE 100 GRAMAS.
88	KG	03	500	FILÉ DE PEIXE "TILÁPIA" CONGELADO, FILÉS PADRONIZADOS SEM PELE E SEM ESPINHAS. COR E CHEIRO PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, CONTENDO A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. INSPECIONADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF, SIE OU S.I.M).
89	UN	02	100	GELEIA DE FRUTAS , FEITA A PARTIR DE FRUTAS FRESCAS SELECIONADAS, AÇÚCAR E PECTINA, GARANTINDO SABOR NATURAL E TEXTURA SUAVE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VIBRANTE, AROMA CARACTERÍSTICO DA FRUTA UTILIZADA E SER ISENTO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 400GR.
90	UN	02	60	GELEIA SEM AÇÚCAR - DE MORANGO - PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 260 GR E GELEIA DE UVA SEM AÇÚCAR. PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 260 GR.
91	UN	02	20	GERGELIM INTEGRAL , TAMBÉM CONHECIDO COMO GERGELIM, COMPOSTO POR SEMENTES DE ALTA QUALIDADE, DE COLORAÇÃO BRANCA OU PRETA, COM SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA E SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 100GR.
92	KG	04	100	GOIABA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EXTRA, SELECIONADA.
93	UN	05	20	GOIABADA , PRODUTO DE BOA COLORAÇÃO E CONSERVAÇÃO, COR AVERMELHADA, UNIDADES DE 400 GRAMAS CADA, É UM DOCE DE GOIABA TRADICIONAL, FEITO COM GOIABA, AÇÚCAR E ÁCIDO CÍTRICO. É UM PRODUTO DE ALTA QUALIDADE, QUE OFERECE UM SABOR E TEXTURA DELICIOSOS.
94	UN	10	150	GRÃO DE BICO , TIPO I, DE PRIMEIRA QUALIDADE, NOVA, CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 500G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO É DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA.
95	PT	05	220	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. SABOR, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRADÁVEL. EMBALAGEM DE 170 G, EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL E NA TEMPERATURA IDEAL CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
96	UN	10	1000	IOGURTE SABORES DIVERSOS , ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE SORO DE LEITE, POLPA DE FRUTAS E INGREDIENTES NATURAIS. CONTENDO 1L EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SABOR, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRADÁVEL. EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL E NA TEMPERATURA IDEAL CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
97	KG	05	600	LARANJA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.
98	UN	02	100	LEITE DE COCO - VIDRO DE 200ML. (INGREDIENTES: LEITE DE COCO; ÁGUA; CONSERVANTES) SEM GLÚTEN
99	PAC	02	300	LEITE EM PÓ INTEGRAL , SEM AÇÚCAR, OBEDECENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE, EM EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA, INTACTA. COR, SABOR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO. DEVERÁ SER INSPECIONADO PELO SIF OU SIE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400 GRAMAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO INFERIOR A 300 DIAS E TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 60 DIAS ANTES DA ENTREGA.
100	LT	02	350	LEITE SEM LACTOSE , PASTEURIZADO DE CAIXINHA, DO TIPO INTEGRAL, EMBALAGEM DE 1L, RESISTENTES E ÍNTEGROS, LIVRE DE AMASSADOS, OU ABERTURAS. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
101	LT	10	2000	LEITE UHT, INTEGRAL , COM ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES NEM ODORES ESTRANHOS; NO MÍNIMO 3% DE GORDURA, ACIDEZ ENTRE 14 E 18 ° DORNIC; EMBALAGEM DE 1 LITRO.
102	UN	02	150	LENTILHA , ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, PEDACOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PRODUÇÃO DA ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PACOTE DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE, NÃO PODE ESTAR VIOLADA. EMBALAGEM DE 500GR.
103	KG	02	50	LIMÃO TAITI FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, LISA E DE COLORAÇÃO VERDE A AMARELADA, SEM MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				DETERIORAÇÃO. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR CARACTERÍSTICO ÁCIDO E AROMA FRESCO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.
104	KG	02	100	LINGUIÇA CALABRESA FATIADA UNIDADES EM KG, PRODUTO DE ÓTIMA QUALIDADE E BOA COLORAÇÃO, PRODUTO DEFUMADO FEITO COM CARNE SUÍNA E DEFUMADA.
105	KG	05	500	LINGUIÇA TOSCANA , EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N. 304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99. (EMBALAGEM DE 1KG).
106	UN	02	50	LINHAÇA DE ALTA QUALIDADE, COMPOSTA POR SEMENTES INTEIRAS, UNIFORMES E DE COLORAÇÃO MARROM (OU DOURADA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO), SEM IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE COLHEITA E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400GR.
107	UN	02	50	LOURO DESIDRATADO . EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO. PESO MÍNIMO 10 GRAMAS.
108	KG	05	1500	MAÇÃ GALA , PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.
109	UN	02	700	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS E ÁGUA, GARANTINDO ALTA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM INTACTA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, DE MODO A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, SENDO ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AREJADO, LIVRE DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. EMBALAGEM DE 500GR.
110	UN	02	20	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , SEM OVOS E SEM GLÚTEN, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHAS ALTERNATIVAS (COMO FARINHA DE ARROZ, MILHO OU OUTRAS SEM GLÚTEN), PRODUTO É ISENTO DE OVOS, SOJA, LEITE E SEUS DERIVADOS. O DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM LACRADA E RESISTENTE, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, AREJADO E PROTEGIDO DE UMIDADE E CALOR. EMBALAGEM DE 500GR.
111	UN	02	20	MAIONESE 500GR A UNIDADE, COM SABOR TRADICIONAL E CREMOSIDADE COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE SELECIONADOS DE FAZENDAS SUSTENTÁVEIS E ÓLEO DE SOJA, SENDO ESTE ÓLEO FONTE DE ÔMEGA 3 E 6 FEITA COM OVOS DE GALINHAS LIVRES, SEM CORANTES OU AROMAS ARTIFICIAIS EM SEUS INGREDIENTES. EMBALAGEM DE 500GR.
112	KG	02	600	MAMÃO FORMOSA , TAMANHO MÉDIO, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.
113	KG	04	100	MANDIOCA/AIPIM - DESCASCADA, CONGELADA, ESPÉCIE COMUM, BRANCA, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM EM



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				PACOTE DE 1 KG, EM PLÁSTICO DESCARTÁVEL TRANSPARENTE E CONTENDO ETIQUETA DE DATA DE DESCASCAMENTO E VALIDADE.
114	KG	05	600	MANGA , BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME. SEM MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.
115	UN	02	200	MANTEIGA SEM SAL , DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. ACONDICIONA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E DATA DE VALIDADE. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE A TEMPERATURA IDEAL SEGUNDO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
116	KG	03	200	MARACUJÁ , DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.
117	UN	02	20	MARGARINA DE BOA QUALIDADE PRODUTO REFRIGERADO UNIDADES DE 500GR CADA, CREMOSA, ESPALHA FÁCIL, COM SAL, CONTENDO VITAMINAS B (B1, B6 E B12), VITAMINA A.
118	UN	02	100	MASSA PARA PASTEL GRANDE , EMBALAGEM DE 500GR. DEVERÁ VIR EMBALADA COM DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E VALIDADE MÍNIMA 12 MESES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTE BETACAROTENO.
119	UN	02	150	MASSA DE LASANHA , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FORMATO RETANGULAR, COM ESPESSURA UNIFORME E COLORAÇÃO AMARELO CLARO, ISENTA DE IMPUREZAS, GRÃOS QUEBRADOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
120	PAC	02	1300	MASSA TIPO PARAFUSO , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DEVE APRESENTAR FORMATO ESPIRALADO, COM TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO AMARELO CLARO APÓS O COZIMENTO, MANTENDO SUA FORMA E CONSISTÊNCIA SEM DESINTEGRAR. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM 500GR.
121	UN	02	500	MASSA TIPO PENNE , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DEVE TER FORMATO CILÍNDRICO COM CORTES DIAGONAIS NAS EXTREMIDADES, APRESENTANDO TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO AMARELA CLARA APÓS O COZIMENTO, SEM DESINTEGRAR OU PERDER A FORMA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
122	UN	02	20	MEL DE ABELHA 100% PURO, NATURAL E DE ORIGEM CONTROLADA, PRODUZIDO A PARTIR DO NÉCTAR DE FLORES, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU ADITIVOS. O MEL DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA A ÂMBAR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ALÉM DE CONSISTÊNCIA VISCOSA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE PRODUÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
123	UN	02	50	MELADO DE CANA 100% NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA CONCENTRAÇÃO DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM ESCURA, CONSISTÊNCIA VISCOSA E SABOR CARACTERÍSTICO, LEVEMENTE DOCE, COM NOTAS DE MELAÇO. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS HERMÉTICAS E RESISTENTES, QUE PRESERVEM SUAS PROPRIEDADES E PROTEJAM CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400GR.
124	KG	05	1500	MELANCIA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, LISA E COLORAÇÃO VERDE UNIFORME, SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DANOS CAUSADOS POR PRAGAS. O FRUTO DEVE APRESENTAR POLPA VERMELHA VIBRANTE, SUCULENTA E DOCE, COM SEMENTES BEM FORMADAS E FACILMENTE REMOVÍVEIS. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE, QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE.
125	KG	05	600	MELÃO AMARELO FRESCO, SELECIONADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E ÍNTEGRA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU DANOS CAUSADOS POR PRAGAS. IDEAL PARA O CONSUMO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, O MELÃO AMARELO DEVE SER FORNECIDO EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO, GARANTINDO FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR. A COLHEITA E O TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO FRUTO, SENDO FORNECIDO COM DATA DE COLHEITA RECENTE, DEVIDAMENTE EMBALADO E PROTEGIDO CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO.
126	UN	08	50	MILHO PARA CANJICA , TIPO I, AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.
127	UN	02	100	MILHO PARA PIPOCA , TIPO I, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM DE 500GR.
128	UN	02	600	MILHO VERDE EM CONSERVA , EMBALAGEM EM SACHE DE 200 GRAMAS, GRÃOS INTEIROS; IMERSO EM LÍQUIDO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
129	KG	05	1.200	MORANGO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERMELHA VIBRANTE, POLPA FIRME E SABOR DOCE, CARACTERÍSTICO DE FRUTA FRESCA. OS FRUTOS DEVEM SER INTEIROS, LIVRES DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DOS MORANGOS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
130	UN	02	300	NATA PASTEURIZADA 300G, OBTIDA A PARTIR DE CREME DE LEITE DE ALTA QUALIDADE, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO FRESCO. DEVE SER FORNECIDA EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS, SENDO MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.
131	UN	02	10	NOZ-MOSCADA EM PÓ , INTENSIFICA O SABOR DOS PRATOS COM UM AROMA DOCE E RICO, EXTREMAMENTE VERSÁTIL EM DIFERENTES TIPOS DE RECEITAS, DÁ UM TOQUE GOURMET A DOCES E SALGADOS, GARANTIA DE QUALIDADE E PUREZA DO PRODUTO, EMBALAGEM QUE PRESERVA O FRESCOR E FACILITA O USO COTIDIANO, EMBALAGEM COM 25 A 30GR.
132	KG	02	100	NOZES INTEIRAS DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA UNIFORME, SEM RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, E MIOLO FRESCO, COM SABOR SUAVE E TEXTURA CROCANTE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO AS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE COLHEITA E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
133	UN	10	800	ÓLEO DE SOJA REFINADO, EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, 100% PURO, ISENTO DE IMPUREZAS, COM COLORAÇÃO CLARA E TRANSPARÊNCIA, ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO. O ÓLEO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO CONTEÚDO, PROTEGENDO-O DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				PROPRIEDADES. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 900ML.
134	UN	02	50	ORÉGANO DESIDRATADO, DE QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DE FOLHAS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS OU CONTAMINANTES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA INTENSO E CARACTERÍSTICO, COM COLORAÇÃO VERDE ACINZENTADA, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, MOFO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E QUE PRESERVE SUAS PROPRIEDADES DE SABOR E AROMA. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 100GR.
135	DZ	05	800	OVOS DE GALINHA , "TIPO GRANDE", CASCA LISA. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS. NÃO PODERÃO ESTAR TRINCADOS. EMBALAGEM: EM CAIXAS DE PAPELÃO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF, CISPOA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 15 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
136	UN	02	20	PALITO DE DENTE DE MADEIRA ROLIÇO DE BOA QUALIDADE CAIXA COM 200 UNIDADES CADA.
137	UN	02	150	PÃO CASEIRO SOVADO. PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR E ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALADO UM A UM EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.
138	UN	02	150	PÃO DE MILHO 400G . PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA OU MANTEIGA, FARINHA DE MILHO/FUBÁ, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR E ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALADO UM A UM EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.
139	UN	10	5000	PÃO FRANCÊS DE TRIGO, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CROSTA DOURADA E CROCANTE, COM MIOLO MACIO, LEVE E DE TEXTURA UNIFORME. DEVE SER ENTREGUE FRESCO, COM FABRICAÇÃO NO MESMO DIA OU EM DATA RECENTE, E EMBALADO DE FORMA A GARANTIR SUA INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ARMAZENAMENTO RECOMENDADO EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DE UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.
140	UN	02	50	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , TRADICIONAL, PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES ISENTOS DE GLÚTEN, TRIGO E LEITE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, PESANDO NO MÍNIMO 350 GRAMAS CADA PACOTE. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER: PRAZO DE VALIDADE E LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COM INDICAÇÃO DE PORÇÃO, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN E ALERGÊNICOS. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR NO MÍNIMO DE 30 DIAS DE VALIDADE E PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.
141	UN	02	230	PÃO INTEGRAL FATIADO , PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM ADIÇÃO DE GRÃOS E FIBRAS, GARANTINDO UMA OPÇÃO SAUDÁVEL E NUTRITIVA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA MACIA, COM FATIAS UNIFORMES. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E ADEQUADA, QUE PRESERVE SUA FRESCURA E INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA EXPOSIÇÃO AO CALOR. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.
142	UN	10	5000	PÃO SOVADO TIPO CACHORRO-QUENTE , PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E SAL, RESULTANDO EM UMA MASSA MACIA E LEVEMENTE ADOCICADA. O PRODUTO DEVE TER FORMATO ALONGADO, COM SUPERFÍCIE LISA E DOURADA. O PÃO DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM ADEQUADA QUE PROTEJA O PRODUTO



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. DEVE SER FORNECIDO FRESCO, COM FABRICAÇÃO RECENTE, E TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. ARMAZENAMENTO RECOMENDADO EM LOCAL SECO E AREJADO, SEM EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL.
143	UN	10	680	PÃO SOVADO FATIADO DE TRIGO, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E SAL, GARANTINDO UMA MASSA MACIA, LEVEMENTE ADOCICADA E DE TEXTURA UNIFORME. SENDO ENTREGUE FATIADO PARA FACILITAR O MANUSEIO E O CONSUMO. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E SEGURA, PRESERVANDO O FRESCOR E A QUALIDADE ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS. EMBALAGEM DE 500GR.
144	UN	05	1000	PASTEL FRITO COM RECHEIO DE CARNE , PESO MÍNIMO DE 138 GRAMAS CADA, EMBALADO EM PAPEL FILME, PREPARADO E FRITO NO DIA, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA.
145	UN	05	1000	PASTEL FRITO COM RECHEIO DE FRANGO , PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS CADA, EMBALADO EM PAPEL FILME, PREPARADO E FRITO NO DIA, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA.
146	CT	02	100	SALGADOS ASSADOS , 20 A 25 GRAMAS, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É ASSADO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO ASSADO NO DIA DA ENTREGA. OPÇÕES DE SALGADOS: EMPADA DE CARNE DE GADO, EMPADA DE FRANGO, CROISSANT DE CALABRESA E CROISSANT DE FRANGO.
147	CT	02	100	SALGADOS FRITOS , 20 A 25 GRAMAS, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA. OPÇÕES DE SALGADOS: COXINHA DE FRANGO, RISSOLES DE FRANGO, CROQUETE, ENROLADINHO DE SALSICHA, PASTEL DE CARNE, BOLINHA DE QUEIJO.
148	KG	50	200	PEPINO FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERDE UNIFORME E CASCA FIRME, SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE TER POLPA CROCANTE E SABOR SUAVE, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. AS UNIDADES DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM O PEPINO CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.
149	UN	02	100	PEPINO EM CONSERVA , EMBALAGEM DE VIDRO 300GR, ÍNTEGRA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO CONTENDO OS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA ENTREGA.
150	KG	02	150	PÊRA - FRUTAS FIRMES E LIMPAS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, APRESENTANDO BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. CADA UNIDADE DEVE PESAR EM TORNO DE 150G.
151	KG	05	200	PÊSSEGO FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, FIRME E DE COLORAÇÃO AMARELADA OU AVERMELHADA, CONFORME A VARIEDADE. O FRUTO DEVE APRESENTAR POLPA SUCULENTA E DOCE, ISENTA DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
152	KG	02	100	PIMENTÃO AMARELO FRESCO, SELECIONADA, COM COLORAÇÃO AMARELO UNIFORME, FIRME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR LEVEMENTE PICANTE E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM AS PIMENTAS CONTRA



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.
153	KG	02	100	PIMENTÃO VERDE FRESCO, SELECIONADA, COM COLORAÇÃO VERDE UNIFORME, FIRME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR LEVEMENTE PICANTE E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM AS PIMENTAS CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.
154	KG	02	100	PIMENTÃO VERMELHO FRESCO, SELECIONADA, COM COLORAÇÃO VERMELHO UNIFORME, FIRME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR LEVEMENTE PICANTE E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM AS PIMENTAS CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.
155	PAC	05	500	PIRULITO – SABORES DIVERSOS, COMPOSIÇÃO EM AÇÚCAR E XAROPE DE GLICOSE, COM ADIÇÃO DE CORANTES E ESSÊNCIAS PARA SABOR, COM FORMATO PODENDO SER ESFÉRICO, ESPIRALADO, EM FORMAS DIVERTIDAS (CASAS, ANIMAIS), OU PLANO. SABORES DIVERSOS COMO FRUTAS, MENTA, CHOCOLATE, ENTRE OUTROS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500GR.
156	UN	02	300	POLVILHO AZEDO , OBTIDO A PARTIR DA MANDIOCA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
157	UN	02	300	POLVILHO DOCE , OBTIDO A PARTIR DA MANDIOCA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA, IDEAL PARA DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, COMO PÃES DE QUEIJO, BOLOS E BISCOITOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.
158	KG	05	150	PRESUNTO COZIDO A BASE DE PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES, ESPESSENTES, REALÇADORES DE SABOR, ANTIOXIDANTES, TEXTURA MACIA SABOR LEVE E LIGEIRAMENTE DEFUMADO, COLORAÇÃO ROSADA. DEVERÁ VIR FATIADO E COM ETIQUETA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO.
159	KG	05	500	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO , FABRICADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO DE ALTA QUALIDADE, COM TEXTURA FIRME, ELÁSTICA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. O QUEIJO DEVE APRESENTAR SABOR SUAVE, LIGEIRAMENTE SALGADO E AROMA FRESCO. FORNECIDO FATIADO, DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADO, EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA A VÁCUO, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE E PRESERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.
160	KG	50	150	KIWI FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, MARROM E PELUDA, E POLPA VERDE VIBRANTE, CARACTERIZADA POR SUA TEXTURA SUCULENTA E SABOR AGRIDOCE. O FRUTO DEVE SER LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE NUTRICIONAL. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
161	UN	05	800	REFRIGERANTE , BEBIDAS GASEIFICADAS (EMBALAGENS PET DE 2 LITROS, NOS SABORES (COLA, GUARANÁ, LARANJA/LIMÃO) COM INGREDIENTES BASE (ÁGUA,



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

				AÇÚCAR/EDULCORANTES, EXTRATOS), AUSÊNCIA DE SUJIDADES E ESPECIFICAÇÕES DE VALIDADE/ROTULAGEM.
162	PAC	02	200	REFRESCO EM PÓ ARTIFICIAL, COM PREPARO FÁCIL E PRÁTICO, MISTURADO COM ÁGUA, COM DIVERSAS OPÇÕES DE SABORES EM FRUTAS, OFERECE VITAMINA C E D, ALÉM DE SER FORTE EM ZINCO, SENDO UMA BEBIDA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, MAS CONTENDO AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. EMBALAGEM DE 18GR.
163	KG	05	300	REPOLHO FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS FIRMES, COMPACTAS E COLORAÇÃO VERDE OU ROXA UNIFORME, SEM MANCHAS, FUROS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O REPOLHO DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, GARANTINDO SABOR FRESCO E TEXTURA CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES E IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.
164	KG	02	80	REPOLHO ROXO FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS FIRMES, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO ROXA INTENSA, SEM SINAIS DE MURCHA, MANCHAS OU DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.
165	UN	05	300	REQUEIJÃO CREMOSO 400G, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO DE ALTA QUALIDADE, COM TEXTURA SUAVE E CREMOSA, E SABOR CARACTERÍSTICO LEVEMENTE SALGADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A AMARELO CLARO, LIVRE DE GRUMOS, IMPUREZAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO FRESCOR E DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.
166	UN	02	150	RÚCULA FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, LIVRE DE MANCHAS, AMARELAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E SABOR LEVEMENTE PICANTE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES E PARA PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.
167	PAC	05	100	SAGU 400G, DE MANDIOCA, COMPOSTO POR BOLINHAS PEROLADAS DE AMIDO EXTRAÍDO DA MANDIOCA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, TEXTURA UNIFORME E GRÂNULOS INTEIROS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES. O SAGU DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, BEM LACRADA, QUE GARANTA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
168	UN	05	300	SAL MARINHO MOÍDO REFINADO , EMBALAGENS DE 1KG, DE ALTA PUREZA, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS OU AGENTES ANTIUMECTANTES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, TEXTURA FINA E SOLÚVEL, IDEAL PARA USO; DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
169	KG	05	100	SALAME COLONIAL , EMBUTIDO DE ALTA QUALIDADE PRODUTO COM COLORAÇÃO E TEXTURA ADEQUADA, DEFUMADO E TEMPERADO PRODUTO ARTESANAL.
170	KG	05	20	SALSICHA DE HOT DOG RESFRIADA, A GRANEL, COM PESO DE NO MÁXIMO 3 KG CADA, COM ASPECTO FIRME, NÃO PEGAJOSO E SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N. 304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

171	UN	02	100	SARDINHA , EM ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL, EMBALAGEM INDUSTRIAL, PESO LÍQUIDO 250G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.
172	UN	10	600	SUCO INTEGRAL DE UVA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS, PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE UVAS SELECIONADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROXA INTENSA, AROMA FRESCO E SABOR CARACTERÍSTICO DE UVAS MADURAS, GARANTINDO PUREZA E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, HERMETICAMENTE FECHADAS, QUE PRESERVEM O FRESCOR E PROTEJAM CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 1 LITRO.
173	UN	02	200	TEMPERO VERDE IN NATURA, DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, AROMA FRESCO E SER ISENTO DE IMPUREZAS. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.
174	KG	05	1000	TOMATE FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SELECIONADOS, COM COLORAÇÃO VERMELHA UNIFORME, FIRMEZA E TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE RACHADURAS, MANCHAS, DANOS CAUSADOS POR PRAGAS E QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA SUA INTEGRIDADE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO QUE CHEGUEM EM PERFEITAS CONDIÇÕES. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO, LONGE DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR.
175	KG	05	500	UVA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM CACHOS INTACTOS E GRÃOS FIRMES, LIVRES DE MANCHAS, PODRIDÕES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, PODENDO SER UVA VERDE, ROXA OU VERMELHA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA FRESCURA ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO A QUALIDADE E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.
176	UN	02	200	UVA PASSA DE ALTA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DE UVAS FRESCAS DESIDRATADAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA MACIA E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, SEMENTES E ADITIVOS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 250GR.
177	KG	02	200	VAGEM FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, TEXTURA FIRME E CROCANTE, SEM MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A FRESCURA E CROCÂNCIA.
178	UN	05	100	VINAGRE DE MAÇÃ 100% NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DE MAÇÃS SELECIONADAS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA CLARA, AROMA CARACTERÍSTICO DE MAÇÃ E ACIDEZ ENTRE 4% E 6%, SENDO IDEAL PARA TEMPERAR ALIMENTOS E PREPARAR MARINADAS EM PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. O VINAGRE DE MAÇÃ DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, DEVIDAMENTE LACRADAS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM EM FRASCO DE 750ML.

O prazo de vigência da ata de registro de preços iniciará após a homologação do processo licitatório e se encerrará após a entrega total dos gêneros alimentícios, a depender do edital de licitação.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO

Estado do Rio Grande do Sul

A ata de registro de preços poderá ser prorrogada sucessivamente, respeitada a vigência máxima mediante demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos para o município, sendo permitidas eventuais negociações entre as partes.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Esta contratação tem como fundamentação legal os artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021 e o Estudo Técnico Preliminar ora anexado.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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 empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para órgãos públicos.

A Administração pública tem por finalidade básica planejar e executar políticas na gestão com especial atenção aos seus setores, visando sempre o bem comum e o interesse social. No caso deste presente estudo, buscam-se alternativas para obter alimentos destinados a distribuição de cestas básicas às famílias carentes do município e, ainda, através do fornecimento de merenda escolar às crianças matriculadas na rede municipal de ensino.

Dessa forma, em razão de não possuir armazenamento de produtos e nem abastecimento próprio, percebe-se a necessidade de buscar meios que viabilizem a aquisição de Gêneros Alimentícios para suprir as demandas da Secretaria Municipal de Saúde e Bem Estar Social, da Secretaria Municipal de Educação e Cultura e da administração como um todo, a fim de atender as requisições dos setores que compõem as secretarias municipais, visando dar continuidade às distribuições de alimentos que já haviam sendo realizadas no município.

Considerando ainda, que as ações e serviços da administração são de relevância pública, estando sujeitos à regulamentação, fiscalização e controle do Poder Público, se torna de extrema importância o fornecimento de gêneros alimentícios, dando continuidade às atividades realizadas nos diferentes setores da administração municipal.

Para avaliação das quantidades a serem adquiridas, se buscou o histórico de consumo de cada item, conforme o utilizado durante o ano de 2025, de modo a garantir o bom funcionamento das Secretarias Municipais no ano de 2026.

Diante disso, a contratação se dará através do Sistema de Registro de Preços (SRP), com previsão de aquisição para o período de 12 (doze) meses.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Gêneros alimentícios têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A futura contratada, deverá comprometer-se a fornecer os itens de forma a atender as necessidades desta administração pública, fornecendo produtos de qualidade, atendendo aos padrões elaborados no termo de referência e do edital de licitação.

A futura contratada deverá responsabilizar-se pelo objeto contratado, nas quantidades, padrões e prazos estabilizados pela administração municipal, respondendo inclusive pelos danos causados, diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente.

DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Dos direitos:



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

Constituem direitos do **CONTRATANTE** receber os objetos nas condições avençadas e da **CONTRATADA** receber o pagamento ajustado na forma e no prazo convencionados.

Das obrigações:

Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- a) efetuar o pagamento ajustado;
- b) dar à **CONTRATADA** as condições necessárias para a regular execução do ajustado;
- c) convocar com antecedência mínima de um dia para as reuniões a serem realizadas pelo **CONTRATANTE**;

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- a) entregar os materiais na forma estabelecida no edital, responsabilizando-se pelo descumprimento de qualquer obrigação;
- b) manter-se durante todo o processo, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas pelo **CONTRATANTE**;
- c) apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários e fiscais;
- d) assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais assumidas durante o processo;
- e) cumprir e fazer cumprir leis, regulamentos e posturas, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão sua ou de seus prepostos.

HIPÓTESES DE RECISÃO CONTRATUAL:

I – Por mútuo consenso, a qualquer tempo, mediante aviso por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, recebendo a contratada o valor dos materiais que entregar até a data da ordem de paralisação de entrega, desde que haja conveniência para a Contratante.

II – Pela Contratante, independente de notificação judicial ou extrajudicial, sem qualquer direito à indenização à Contratada, se esta:

- a) Não cumprir quaisquer das obrigações assumidas;
- b) Não recolher no prazo determinado as multas impostas;
- c) Transferir o contrato à terceiros, no todo ou em parte;

III – Atraso superior a 90 (noventa) dias do pagamento devido pelo **CONTRATANTE**, salvo em casos de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra.

IV - Judicialmente, nos termos da legislação.

Os fatos devem ser exarados em competente processo administrativo, garantida a defesa prévia.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica para Registro de Preços, tendo como critério de julgamento o menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O objeto deverá produzir seus resultados pretendidos, de forma que atenda às necessidades desta administração, mantendo a sua qualidade desde o início do projeto até a entrega completa dos itens, de forma a obedecer aos seguintes critérios:

- A entrega dos itens será de forma parcelada, conforme empenho do crédito destinado;
- A entrega dos itens se dará no Prédio do Centro Administrativo do Município de Eugênio de Castro, na Rua Manoel Fernandes, nº 75, Centro, Eugênio de Castro/RS;



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO

Estado do Rio Grande do Sul

- O prazo de entrega dos itens é de 10 (dez) dias, contados da assinatura do Contrato, se for o caso ou do recebimento da Nota de Empenho;
 - O recebimento dos itens será realizado nos termos do artigo 140 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021;
 - Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;
 - A entrega deverá ser realizada nos horários de expediente, agendada previamente com o responsável pelo setor de almoxarifado da Prefeitura Municipal de Eugênio de Castro, podendo ser realizado o agendamento através do telefone (55) 3335-1022;
 - Os itens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, pela responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência;
 - Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de até 15(quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
 - Os itens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do item;
 - Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;
 - O recebimento provisório ou definitivo do item não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;
- Satisfeitas as condições de verificação do objeto, o Termo de Recebimento será substituído por “aceite” do fiscal responsável, no verso da(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), que será(ão) encaminhada(s), para liquidação.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto na Lei Municipal nº 2.091/2025, 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 Eugênio de Castro/RS, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

A designação do servidor para atuar como gestor e fiscal do contrato, se dará através de Portaria, conforme determinação da administração municipal.

O fiscal deverá anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução dos referidos serviços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

Em caso de descumprimento, o fiscal deverá informar imediatamente a autoridade superior, para a adoção das providências necessárias, inclusive a abertura de processo administrativo especial para a aplicação de sanções e rescisão contratual, se for o caso.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

No valor de referência do processo estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela empresa contratada.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento, o mesmo será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato e em caso de atraso pela Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGP-M de correção monetária.

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

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão, na forma eletrônica, com fundamento na Lei n. 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item dentre as propostas válidas.

Para fornecimento dos gêneros alimentícios pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62 e 66, da Lei nº 14.133/2021:

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.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- a) 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;
- b) comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;
- d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho; f) declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

HABILITAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:

- a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 30 dias da data designada para a apresentação do documento;

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O orçamento da Administração é sigiloso, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, e no art. 36 do Decreto Municipal nº 2.080/2023, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

Da mesma forma, vislumbra-se que o valor de referência do processo é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no capítulo III, do Decreto Municipal n.º 2.080/2023, que estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Eugênio de Castro/RS, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021. Tais referências foram obtidas por meio de pesquisas de mercado, com empresas fornecedoras e também através do LICITACON.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá das seguintes dotações orçamentárias:

ORGÃO	06. Secretaria de Educação e Cultura
UNID. ORÇAMENTÁRIA	06.01. Secretaria Educ. Serviços Subordinados
PROJETO/ATIVIDADE	2.021 Manutenção da Merenda Escolar
NATUREZA DA DESPESA	(160) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	06. Secretaria de Educação e Cultura
UNID. ORÇAMENTÁRIA	06.09. Convênios vinculados da União
PROJETO/ATIVIDADE	2.028 Merenda Escolar Ensino Fundamental
NATUREZA DA DESPESA	(235) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1552. Transferências de Recursos do FNDE/MEC

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.02. Fundo Municipal da Saúde
PROJETO/ATIVIDADE	2.039 Manutenção do Fundo Municipal de Saúde
NATUREZA DA DESPESA	(268) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.06. Fundo da Assistência Social
PROJETO/ATIVIDADE	2.070 Manutenção do Programa Suprimento Alimentar
NATUREZA DA DESPESA	(3223) 33903200 – Material bem ou Serv., para Distr.
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.08. Assistência Social recursos da União
PROJETO/ATIVIDADE	2.069 Manut. do Prog. SCFV – Serv. Conv. Fort. de Vinc
NATUREZA DA DESPESA	(2586) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1660. Transferência de Recursos do Fundo Nacional

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.08. Assistência Social recursos da União
PROJETO/ATIVIDADE	2.069 Manut. do Prog. SCFV – Serv. Conv. Fort. de Vinc
NATUREZA DA DESPESA	(2587) 33903200 – Material bem ou Serv., para Distr.
FONTE DE RECURSO	1660. Transferência de Recursos do Fundo Nacional

ORGÃO	02. Gabinete do Prefeito
UNID. ORÇAMENTÁRIA	02.01. Gabinete do prefeito e serv. subordinados
PROJETO/ATIVIDADE	2.002 Manut. das atividades do Gabinete do Prefeito



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

<i>NATUREZA DA DESPESA</i>	(21) 33903000 – Material de consumo
<i>FONTE DE RECURSO</i>	1500. Recursos não vinculados de impostos

<i>ORGÃO</i>	03. <i>Secretaria de Administração</i>
<i>UNID. ORÇAMENTÁRIA</i>	03.01. Secretaria administração e serv. subordinados
<i>PROJETO/ATIVIDADE</i>	2.006 Manut. da secretaria de administração
<i>NATUREZA DA DESPESA</i>	(55) 33903000 – Material de consumo
<i>FONTE DE RECURSO</i>	1500. Recursos não vinculados de impostos

Eugênio de Castro/RS, 13 de março de 2026.

MARISTANE BECHORNER ALMEIDA
Secretária Municipal de Saúde e Bem Estar Social

CÁTIA CRISTINA KONZEN
Secretária Municipal de Educação e Cultura

ADAIR DOS ANJOS PIRES
Secretário Municipal de Administração



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

Processo n.º 434/2026
Pregão Eletrônico RP n.º 02/2026

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(Papel timbrado da empresa)

A empresa inscrita no CNPJ n.º, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade n.º e do CPF n.º, vem apresentar proposta de preços para fins de participação do Pregão Eletrônico n.º 02/2026, Processo Licitatório n.º 434/2026, que tem por objeto a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OS QUAIS SÃO DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR, ÀS CESTAS BÁSICAS DISTRIBUÍDAS ÀS FAMÍLIAS CARENTES E DEMAIS ATIVIDADES REALIZADAS PELO MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO/RS, da seguinte forma:

ITEM	QUANT.	DESCRIÇÃO	MARCA/ MOD.	V. UNIT.	V. TOTAL
01	150	ABACATE FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA ÍNTEGRA, LISA E SEM MANCHAS, COM POLPA DE COLORAÇÃO VERDE E AMARELA, TEXTURA CREMOSA E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICOS DO FRUTO MADURO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM O FRUTO CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PODENDO SER REFRIGERADO PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.			
02	750	ABACAXI , DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.			
03	200	ABÓBORA CABOTIÁ FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO VERDE A LARANJA, E POLPA Densa, DE SABOR ADOCICADO E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
04	200	ABÓBORA DE PESCOÇO FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA LISA E FIRME, DE COLORAÇÃO VERDE A LARANJA, E POLPA MACIA E ADOCICADA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
05	150	ABOBRINHA ITALIANA FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA LISA, DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE, E POLPA FIRME E SUCULENTA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
06	600	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 5 KG DE ALTA PUREZA, OBTIDO A PARTIR DA CANA-DE-AÇÚCAR, COM GRÂNULOS UNIFORMES E COLORAÇÃO BRANCA TRANSLÚCIDA, ISENTO DE UMIDADE, IMPUREZAS OU AGLOMERAÇÕES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO,			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.			
07	250	AÇÚCAR DE BAUNILHA – 100G, COMPOSTO POR AÇÚCAR CRISTAL FINO E EXTRATO NATURAL DE BAUNILHA, GARANTINDO AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, LIVRE DE IMPUREZAS E UMIDADE EXCESSIVA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.			
08	150	AÇÚCAR DEMERARA , DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE DE BAIXA DENSIDADE, ORIGINAL DO FABRICANTE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 97,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER DE ORIGEM VEGETAL FABRICADO A PARTIR DO BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E LOTE. EMBALAGEM DE 1KG.			
09	100	AÇÚCAR MASCAVO , OBTIDO A PARTIR DO CALDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, SEM PASSAR PELO PROCESSO DE REFINAMENTO, MANTENDO OS NUTRIENTES NATURAIS COMO CÁLCIO, FERRO E POTÁSSIO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, TEXTURA FINA E AROMA MARCANTE DE CANA, SENDO ISENTO DE ADITIVOS QUÍMICOS, UMIDADE EXCESSIVA E IMPUREZAS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		SECO, AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 1KG.			
10	200	ÁGUA MINERAL COM GÁS - ENVASADA EM PLÁSTICO, LISO, TRANSPARENTE, FARDOS COM 12 (DOZE) UNIDADES DE GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE 500 ML (PET), LACRADOS, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM VASILHAME, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.			
11	500	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - ENVASADA EM PLÁSTICO, LISO, TRANSPARENTE, FARDOS COM 12 (DOZE) UNIDADES DE GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE 500 ML (PET), LACRADOS, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM VASILHAME, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.			
12	50	ALECRIM DESIDRATADO , CONTENDO APENAS FOLHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, CONTENDO 20 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
13	300	ALFACE FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS, RASGOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, COM APARÊNCIA FRESCA E CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DE SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.			
14	50	ALHO FRESCO , DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BULBOS INTEIROS, FIRMES E LIVRES DE RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. OS DENTES DE ALHO DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE ROSADA, COM AROMA E SABOR INTENSOS, CARACTERÍSTICOS DE ALHO FRESCO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		APROPRIADAS, PROTEGENDO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE ATÉ O CONSUMO. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA E UMIDADE.			
15	120	AMEIXA SECA DE ALTA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DE AMEIXAS FRESCAS DESIDRATADAS, COM COLORAÇÃO ESCURA E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ADIÇÃO DE AÇÚCARES, GARANTINDO SABOR DOCE E CARACTERÍSTICO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 150GR.			
16	200	AMEIXA NACIONAL , FRESCA, LIMPA, VERMELHA, AMARELA OU ROXA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CADA AMEIXA DEVERÁ TER PESO ENTRE 70 E 90 GR, ENTREGA EM EMBALAGENS DE 1 KG. COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.			
17	150	AMENDOIM CRU , SELECIONADO, COM GRÃOS INTEIROS, UNIFORMES, DE COLORAÇÃO BEGE CLARA, LIVRE DE CASCAS, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES NATURAIS DE SABOR E TEXTURA, SENDO UMA FONTE RICA EM PROTEÍNAS E NUTRIENTES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, BEM LACRADAS, QUE PROTEJAM CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

18	250	AMIDO DE MILHO , EM PÓ, TIPO MAISENA, PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS – PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO; COR: BRANCA; CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. EMBALAGEM CONTENDO DATA DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS.O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.			
19	1.300	ARROZ TIPO 1 , GRÃOS INTEIROS, DE ALTA QUALIDADE, SELECIONADOS E POLIDOS, COM COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, LIVRE DE IMPUREZAS, GRÃOS QUEBRADOS OU RESÍDUOS, GARANTINDO SABOR E TEXTURA ADEQUADA APÓS O COZIMENTO. O ARROZ DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, E PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 5KG.			
20	500	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS , ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS LIMPA E EM BOM ESTADO, ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA. PRAZO DE VALIDADE LEGÍVEL. PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS.			
21	40	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM NÍVEL DE ACIDEZ MÁXIMA DE 0,6%. EMBALAGEM COM 500 ML, DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.			
22	200	PACOTES DE BALA , TIPO MASTIGÁVEL, SABORES SORTIDOS DE FRUTAS OU IOGURTE, COM INGREDIENTES COMO AÇÚCAR, XAROPE DE GLUCOSE E CORANTES ARTIFICIAIS/NATURAIS. EMBALAGEM 500 GRAMAS.			
23	2.500	BANANA CATURRA , COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, DE BOA QUALIDADE, SEM MANCHAS E FIRMES, EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU MADEIRA.			
24	30	BATATA PALHA FRITA CROCANTE MUITO FINA, EM FILETES DE APROXIMADAMENTE 3			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		CM DE COMPRIMENTO FRITOS POR IMERSÃO SEJA EM ÓLEO OU EM GORDURA HIDROGENADA DE ORIGEM VEGETAL, PRODUTO EM BOA QUALIDADE E ASPECTO EM BOA CONSERVAÇÃO., PACOTE DE 500GR.			
25	250	BATATA DOCE , DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM A AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.			
26	1.000	BATATA INGLESA , LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES DE COLHEITA RECENTE.			
27	500	BERGAMOTA COMUM FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, DE COLORAÇÃO LARANJA VIBRANTE E FÁCIL DE DESCASCAR, CARACTERÍSTICO DESSA VARIEDADE. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E AROMA CÍTRICO MARCANTE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS, MANTENDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.			
28	500	BERGAMOTA POCAM FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO ALARANJADA VIBRANTE E FÁCIL DE DESCASCAR, CARACTERÍSTICA DESSA VARIEDADE. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E AROMA CÍTRICO MARCANTE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS, MANTENDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PRESERVAR A QUALIDADE.			
29	300	BETERRABA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM RAÍZES FIRMES, DE COLORAÇÃO ROXA INTENSA E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, MANCHAS OU RACHADURAS. DEVE SER ENTREGUE COM CASCA INTACTA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A PROTEGER CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO FRESCOR E INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
30	10	BICARBONATO DE SÓDIO UNIDADES COM 1 KG CADA, PRODUTO BEM CONSERVADO DE BOA APARÊNCIA E COLORAÇÃO SEM BOLOR OU EMPEDRAMENTO DO CONTEÚDO EM PÓ DAS UNIDADES.			
31	300	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA. PACOTES DE 350G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR- SE INTEGRRO, CROCANTE, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS.			
32	80	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, PRODUZIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SELECIONADOS, COMO FARINHAS ALTERNATIVAS (ARROZ, MILHO, OU OUTRAS SEM GLÚTEN) E LIVRE DE DERIVADOS DE LEITE, SENDO UMA OPÇÃO SEGURA E SABOROSA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A GLÚTEN E LACTOSE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO UNIFORME E SABOR AGRADÁVEL. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS LACRADAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVEM A INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 400GR.			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

33	300	BISCOITO SALGADO GERGELIM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR- SE INTEGRRO, CROCANTE, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 345 A 400 GRAMAS.			
34	200	BOLACHA CASEIRA, TIPO DE MANTEIGA: PRODUZIDA COM MATÉRIA-PRIMA DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (INTEIRAS), COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE SUJIDADES E QUAISQUER OUTROS MATERIAIS NÃO PERTENCENTES AO ALIMENTO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E “EMBATUMADOS” ASPECTO. EMBALAGEM DE 500GR.			
35	200	BOLACHA CASEIRA, TIPO DE MILHO: BROA DE MILHO OU ROSCA DE MILHO, PRODUZIDA COM MATÉRIA-PRIMA DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (INTEIRAS), COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE SUJIDADES E QUAISQUER OUTROS MATERIAIS NÃO PERTENCENTES AO ALIMENTO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400GR.			
36	100	BOLO PRONTO SIMPLES REDONDO, SABORES: CHOCOLATE, CENOURA, BAUNILHA OU LARANJA, PESANDO EM TORNO DE 500GR. INGREDIENTES: MASSA BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, LEITE OU ÁGUA, ÓLEO OU MANTEIGA, E FERMENTO EM PÓ.			
37	300	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, COM RECHEIO PRETO, 1 KG.			
38	300	BOMBOM DE CHOCOLATE PRETO, COM RECHEIO BRANCO, 1 KG.			
39	100	BOTIJÃO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO 13KG, CONSISTIRÁ NA TROCA DO VASILHAME VAZIO POR UM CHEIO EM REVENDAS AUTORIZADAS, GARANTINDO SEGURANÇA E PESO CORRETO. O PROCESSO ENVOLVE A VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO BOTIJÃO, TROCA DA VEDAÇÃO (SE NECESSÁRIO) E SELAGEM COM LACRE.			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

40	100	BOTIJÃO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO 45KG , CONSISTIRÁ NA TROCA DO VASILHAME VAZIO POR UM CHEIO EM REVENDAS AUTORIZADAS, GARANTINDO SEGURANÇA E PESO CORRETO. O PROCESSO ENVOLVE A VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO BOTIJÃO, TROCA DA VEDAÇÃO (SE NECESSÁRIO) E SELAGEM COM LACRE.			
41	500	BRÓCOLIS FRESCOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BUQUÊS FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, MANCHAS, OU PRESENÇA DE PRAGAS. O BRÓCOLIS DEVE MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR, SABOR SUAVE E TEXTURA CROCANTE. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, PROTEGENDO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO A DURABILIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.			
42	200	CACAU 100% EM PÓ , -CACAU EM PÓ PURO 100%, LIVRE DE AÇÚCARES E SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, SEM UMIDADE EXCESSIVA, ISENTA DE AROMAS ARTIFICIAIS, EMBALAGEM DE 500 GR.			
43	100	CAFÉ TORRADO E MOÍDO EM PÓ, TRADICIONAL, EMBALAGEM À VÁCUO, EMBALAGEM 500GR.			
44	500	CAFÉ SOLÚVEL DE ALTA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE GRÃOS SELECIONADOS, COM PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO QUE PRESERVA O AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO CAFÉ FRESCO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRANULAÇÃO HOMOGÊNEA, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU LEITE, RESULTANDO EM UMA BEBIDA DE SABOR ENCORPADO E AROMA INTENSO. O CAFÉ SOLÚVEL DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.			
45	80	CANELA PURA, EM PAU , DE COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE.			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		EMBALAGEM DE 23G. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM MÍNIMA 20 GRAMAS.			
46	80	CANELA PURA, EM PÓ , DE COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 23G. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 30 GRAMAS.			
47	200	CAQUI CHOCOLATE , FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO AMARELO A LARANJA, E POLPA DOCE E MACIA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
48	1.000	CARNE BOVINA, SEM OSSO E SEM GORDURA – CONGELADA - CARNE DE PANELA BOVINA PURA (PATINHO) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PATINHO – PEÇA INTEIRA, CONGELADA, EMBALADA EM PORÇÕES DE 2 KG, COM EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE, COM PRAZOS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.			
49	1.500	CARNE BOVINA MOÍDA , RESFRIADA MOÍDA NO DIA DA ENTREGA, NÃO PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.			
50	1.000	CARNE DE FRANGO, DO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO - PEITO DE FRANGO, CONGELADO DE BOA QUALIDADE, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO. NÃO AMOLECIDO NEM			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM ADEQUADA. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.			
51	1.000	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADA , SEM OSSO, EM EMBALAGEM DE 1KG. CONSISTÊNCIA E COR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, CARNE TENRA, COM EMBALAGEM ORIGINAL (DO FRIGORÍFICO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO). EMBALAGEM CONTENDO OS DADOS DO FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (S.I.M, S.I.E OU S.I.F). LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 SEMANAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
52	500	CARNE SUÍNA , PERNIL, CONGELADA, S/OSSO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APTOS PARA CONSUMO, COM CERTIFICADO SANITÁRIO, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, COM RÓTULO.			
53	50	CARVÃO VEGETAL , NÃO ATIVADO, ORIGEM EUCALIPTO, PEDAÇOS SÓLIDOS, GRANULADO, COR PRETA E INODORO. EMBALAGEM: PRODUTO COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO 4KG, EM MATERIAL DE PAPEL KRAFT, SENDO MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, REEMBALADO DE ACORDO COM A PRAXE COMERCIAL.			
54	500	CEBOLA , DE 1ª QUALIDADE, TIPO SALADA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE.			
55	500	CENOURA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, POLPA FIRME, SABOR ADOCICADO E SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AS CENOURAS DEVEM SER			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		ENTREGUES EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM O PRODUTO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO O FRESCOR E A DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
56	300	CEREAL DE MILHO EM FLOCOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (EMBALAGEM PLÁSTICA COM 1KG).			
57	600	CESTA BÁSICA PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA - DEVERÁ CONTER OS SEGUINTE ITENS: 5 KG DE ARROZ BRANCO TIPO 1 (21,86), 5KG DE FARINHA ESP. DE TRIGO TIPO 1 (18,31), 5KG DE AÇÚCAR CRISTAL (22,17), 3KG DE FEIJÃO (18,00), 2 LATAS DE ÓLEO DE SOJA (16,10), 2 PACOTES DE MASSA PARAFUSO DE 500GR (10,20) 2 PACOTES DE CAFÉ DE 50GR (11,80), 1 PACOTE DE FARINHA DE MILHO DE 500GR (1,69) E 1 PACOTE DE LEITE EM PÓ INTEGRAL DE 400GR (22,09). DEVERÁ VIR EMBALADO COM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONSTANDO VALIDADE E FABRICAÇÃO. SACO PLÁSTICO: 0,74.			
58	450	CHÁ DE ERVAS - PRODUTO COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 13G DISPOSTOS EM 10 SACHÊS INDIVIDUAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.			
59	20	CHOCOLATE EM GOTAS FRACIONADO (BRANCO) É UMA COBERTURA DE CHOCOLATE FEITA DE CACAU E GORDURA VEGETAL. PRODUTO BEM CONSERVADO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA USO. UNIDADES DE 1KG CADA.			
60	30	CHOCOLATE EM GOTAS FRACIONADO (PRETO) É UMA COBERTURA DE CHOCOLATE FEITA DE CACAU E GORDURA VEGETAL. PRODUTO BEM CONSERVADO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA USO. UNIDADES DE 1KG CADA.			
61	50	CHOCOLATE GRANULADO , PRETO E BRANCO, PRODUTO BEM CONSERVADO E DE BOA QUALIDADE EMBALAGEM DE 1KG CADA.			
62	300	CHUCHU FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E LISA, DE COLORAÇÃO VERDE CLARA, ISENTO DE MANCHAS,			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
63	220	COCO RALADO DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PRODUZIDO A PARTIR DE POLPA DE COCO FRESCO, SELECIONADA E COM ALTO PADRÃO DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM LACRADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DE SUA UMIDADE NATURAL E SABOR, SEM CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 100GR.			
64	200	CORAÇÃO DE FRANGO , PROVENIENTE DE AVES SELECIONADAS, LIMPOS E PREPARADOS COM RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM PORÇÕES INTEIRAS, LIVRE DE EXCESSO DE GORDURA OU IMPUREZAS, GARANTINDO FRESCOR E SEGURANÇA. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, QUE PROTEJA CONTRA CONTAMINAÇÕES E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE ABATE E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES QUANDO MANTIDO EM FREEZER A -18°C. EMBALAGEM DE 1KG.			
65	200	COUVE MANTEIGA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, LARGAS E DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA, SEM MANCHAS, FUIOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE,			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
66	300	COUVE-FLOR FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM INFLORESCÊNCIA FIRME E COMPACTA, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, SEM MANCHAS, AMARELAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS, COM FOLHAS EXTERNAS FRESCAS, ASSEGURANDO SABOR E TEXTURA CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE ATÉ O CONSUMO.			
67	500	COXINHA DA ASA DE FRANGO , PROVENIENTE DE AVES SELECIONADAS E CRIADAS SOB RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE, COM CORTES INTEIROS, LIMPOS E SEM EXCESSO DE GORDURA OU PELE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E PRESERVANDO A QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO CONSTANTE PARA GARANTIR FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR. A DATA DE ABATE E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES QUANDO MANTIDO EM FREEZER A -18°C.			
68	60	CRAVO DA ÍNDIA 10 GRAMAS, COMPOSIÇÃO: CRAVO DA ÍNDIA. PACOTE DE 10GR.			
69	200	CAIXA DE CREME DE LEITE DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE NA COR BRANCA LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL ESPESSANTES E ESTABILIZANTES CONTÉM LACTOSE, LEITE E DERIVADOS DE LEITE.			
70	200	LEITE CONDENSADO DE 395 GRAMAS CADA UNIDADE, CREME DE LEITE CONDENSADO UM PRODUTO CREMOSO E SABOROSO QUE PODE SER USADO EM RECEITAS DOCES E SALGADAS, TENDO TEXTURA HOMOGÊNEA CONTENDO LEITE E DERIVADOS.			
71	150	BOLO (CUCA) COM RECHEIO, NÃO SOVADA, CONSISTÊNCIA MACIA, MIOLO FIRME. RECHEIOS: COCO, DOCE DE LEITE OU			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		CHOCOLATE. PESO MÍNIMO DE 850GR, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE RESISTENTE, CONTENDO DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO.			
72	80	DOCE DE FRUTA (SCHIMIER) DE UVA SEM AÇÚCAR. PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÂS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 400 GR.			
73	180	DOCE DE LEITE , DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÂS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVERÁ APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES NATURAIS. SERÁ PROIBIDO ADICIONAR AO DOCE DE LEITE GORDURAS ESTRANHAS, GELIFICANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBORA INÓCUAS, EXCETO O BICARBONATO DE SÓDIO EM QUANTIDADES ESTRITAMENTE NECESSÁRIO PARA A REDUÇÃO PARCIAL DA ACIDEZ DO LEITE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA DE 60% CARBOIDRATO, 2% DE LIPÍDIO E 6% PROTEÍNA. COM REGISTRO NO SIF OU SISP – EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 300G.			
74	150	ERVA-DOCE DESIDRATADA, OBTIDA A PARTIR DE SEMENTES SELECIONADAS, COM COLORAÇÃO VERDE A AMARELADA, AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, E LIVRE DE IMPUREZAS OU UMIDADE EXCESSIVA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM GRÃOS INTEIROS, COM EXCELENTE PRESERVAÇÃO DE SABOR E FRESCOR. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS LACRADAS E RESISTENTES, QUE PRESERVEM SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 10 A 20 GRAMAS.			
75	200	ERVA MATE , DE 1ª QUALIDADE, EMBALADA A VÁCUO, PRODUZIDA A PARTIR DE ERVAS			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		NATIVAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ISENTA DE GLÚTEN. PESO LÍQUIDO 1KG. VALIDE DE 2 MESES, CONTANDO COM O DIA DA ENTREGA.			
76	500	ERVILHA NATURAL CONGELADA 300 GRAMAS EMBALAGEM INTACTA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS DE ANIMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ SER EM SACHE DE 300G.			
77	60	ESPINAFRE FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, TEXTURA MACIA E LIVRE DE MANCHAS, AMARELAMENTO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.			
78	600	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, 100% NATURAL, OBTIDA A PARTIR DE TOMATES SELECIONADOS, MADUROS E FRESCOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, COM COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E SABOR CARACTERÍSTICO DE TOMATE FRESCO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS SEGURAS, LACRADAS E RESISTENTES, COMPOSIÇÃO: TOMATE IN NATURA E OPCIONALMENTE, SAL (MINIMAMENTE PROCESSADO). EMBALAGEM EM SACHE DE 300GR.			
79	150	FARINHA DE AVEIA (SEM GLÚTEN) PACOTE 250G.: INTEGRAL, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, COM RÓTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. INGREDIENTES: AVEIA SEM GLÚTEN. (SEM CONTAMINAÇÃO PELO GLÚTEN AO PASSARA PELO PROCESSO DE PRODUÇÃO. EMBALAGEM DE MÍNIMA DE 200G.			
80	50	FARINHA DE MANDIOCA , OBTIDA A PARTIR DA MANDIOCA SELECIONADA, PROCESSADA E DESIDRATADA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		E SEGURANÇA PARA USO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.			
81	200	FARINHA DE MILHO MÉDIA , OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS E MOÍDOS, COM GRANULOMETRIA MÉDIA. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA INTENSA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES. A FARINHA DE MILHO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGENS DE 1KG.			
82	1.000	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 , OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, COM COLORAÇÃO BRANCA HOMOGÊNEA E TEXTURA FINA. DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS E AGLOMERAÇÕES, PROPORCIONANDO LEVEZA E BOA ESTRUTURA ÀS RECEITAS. A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 5KG.			
83	100	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL INTEGRAL, SÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL DE 1KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES E LOTE,			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).			
84	700	FEIJÃO - CARIOQUINHA , TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.			
85	1.200	FEIJÃO PRETO DE ALTA QUALIDADE, COM GRÃOS INTEIROS, UNIFORMES, DE COLORAÇÃO PRETA BRILHANTE E LIVRE DE IMPUREZAS, PEDRAS, RACHADURAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR E VALOR NUTRICIONAL. O FEIJÃO PRETO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, BEM LACRADA, QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 1KG.			
86	100	FERMENTO BIOLÓGICO , SECO, INSTANTÂNEO PARA FERMENTAÇÃO DE PÃES E MASSAS. EMBALAGEM DE 125 GRAMAS.			
87	100	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ . EMBALAGEM LATA DE 100 GRAMAS.			
88	500	FILÉ DE PEIXE "TILÁPIA" CONGELADO, FILÉS PADRONIZADOS SEM PELE E SEM ESPINHAS. COR E CHEIRO PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, INTEGRAL, CONTENDO A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. INSPECIONADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF, SIE OU S.I.M.).			
89	100	GELEIA DE FRUTAS , FEITA A PARTIR DE FRUTAS FRESCAS SELECIONADAS, AÇÚCAR E PECTINA, GARANTINDO SABOR NATURAL E TEXTURA SUAVE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VIBRANTE, AROMA CARACTERÍSTICO DA FRUTA UTILIZADA E SER ISENTO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 400GR.			
90	60	GELEIA SEM AÇÚCAR - DE MORANGO - PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 260 GR E GELEIA DE UVA SEM AÇÚCAR. PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 260 GR.			
91	20	GERGELIM INTEGRAL, TAMBÉM CONHECIDO COMO GERGELIM, COMPOSTO POR SEMENTES DE ALTA QUALIDADE, DE COLORAÇÃO BRANCA OU PRETA, COM SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA E SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 100GR.			
92	100	GOIABA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EXTRA, SELECIONADA.			
93	20	GOIABADA , PRODUTO DE BOA COLORAÇÃO E CONSERVAÇÃO, COR AVERMELHADA, UNIDADES DE 400 GRAMAS CADA, É UM DOCE DE GOIABA TRADICIONAL, FEITO COM GOIABA, AÇÚCAR E ÁCIDO CÍTRICO. É UM PRODUTO DE ALTA QUALIDADE, QUE OFERECE UM SABOR E TEXTURA DELICIOSOS.			
94	150	GRÃO DE BICO , TIPO I, DE PRIMEIRA QUALIDADE, NOVA, CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 500G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA.			
95	220	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. SABOR, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRADÁVEL. EMBALAGEM DE 170 G, EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL E NA TEMPERATURA IDEAL CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA.			
96	1.000	IOGURTE SABORES DIVERSOS , ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE SORO DE LEITE, POLPA DE FRUTAS E INGREDIENTES NATURAIS. CONTENDO 1L EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SABOR, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRADÁVEL. EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL E NA TEMPERATURA IDEAL CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA.			
97	600	LARANJA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.			
98	100	LEITE DE COCO - VIDRO DE 200ML. (INGREDIENTES: LEITE DE COCO; ÁGUA; CONSERVANTES) SEM GLÚTEN			
99	300	LEITE EM PÓ INTEGRAL , SEM AÇÚCAR, OBEDECENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE, EM EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA, INTACTA. COR, SABOR, ODOR E CONSISTÊNCIA			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO. DEVERÁ SER INSPECIONADO PELO SIF OU SIE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400 GRAMAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO INFERIOR A 300 DIAS E TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 60 DIAS ANTES DA ENTREGA.			
100	350	LEITE SEM LACTOSE , PASTEURIZADO DE CAIXINHA, DO TIPO INTEGRAL, EMBALAGEM DE 1L, RESISTENTES E ÍNTEGROS, LIVRE DE AMASSADOS, OU ABERTURAS. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.			
101	2.000	LEITE UHT, INTEGRAL , COM ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES NEM ODORES ESTRANHOS; NO MÍNIMO 3% DE GORDURA, ACIDEZ ENTRE 14 E 18 ° DORNIC; EMBALAGEM DE 1 LITRO.			
102	150	LENTILHA , ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PRODUÇÃO DA ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PACOTE DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE, NÃO PODE ESTAR VIOLADA. EMBALAGEM DE 500GR.			
103	50	LIMÃO TAITI FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, LISA E DE COLORAÇÃO VERDE A AMARELADA, SEM MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR CARACTERÍSTICO ÁCIDO E AROMA FRESCO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.			
104	100	LINGUIÇA CALABRESA FATIADA UNIDADES EM KG, PRODUTO DE ÓTIMA QUALIDADE E BOA COLORAÇÃO, PRODUTO DEFUMADO FEITO COM CARNE SUÍNA E DEFUMADA.			
105	500	LINGUIÇA TOSCANA , EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N. 304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99. (EMBALAGEM DE 1KG).			
106	50	LINHAÇA DE ALTA QUALIDADE, COMPOSTA POR SEMENTES INTEIRAS, UNIFORMES E DE COLORAÇÃO MARROM (OU DOURADA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO), SEM IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE COLHEITA E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400GR.			
107	50	LOURO DESIDRATADO. EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO. PESO MÍNIMO 10 GRAMAS.			
108	1.500	MAÇÃ GALA , PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
109	700	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS E ÁGUA, GARANTINDO ALTA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM INTACTA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, DE MODO A			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		PRESERVAR A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, SENDO ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AREJADO, LIVRE DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. EMBALAGEM DE 500GR.			
110	20	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , SEM OVOS E SEM GLÚTEN, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHAS ALTERNATIVAS (COMO FARINHA DE ARROZ, MILHO OU OUTRAS SEM GLÚTEN), PRODUTO É ISENTO DE OVOS, SOJA, LEITE E SEUS DERIVADOS. O DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM LACRADA E RESISTENTE, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, AREJADO E PROTEGIDO DE UMIDADE E CALOR. EMBALAGEM DE 500GR.			
111	20	MAIONESE 500GR A UNIDADE, COM SABOR TRADICIONAL E CREMOSIDADE COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE SELECIONADOS DE FAZENDAS SUSTENTÁVEIS E ÓLEO DE SOJA, SENDO ESTE ÓLEO FONTE DE ÔMEGA 3 E 6 FEITA COM OVOS DE GALINHAS LIVRES, SEM CORANTES OU AROMAS ARTIFICIAIS EM SEUS INGREDIENTES. EMBALAGEM DE 500GR.			
112	600	MAMÃO FORMOSA , TAMANHO MÉDIO, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.			
113	100	MANDIOCA/AIPIM - DESCASCADA, CONGELADA, ESPÉCIE COMUM, BRANCA, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM EM PACOTE DE 1 KG, EM PLÁSTICO DESCARTÁVEL TRANSPARENTE E CONTENDO ETIQUETA DE DATA DE DESCASCAMENTO E VALIDADE.			
114	600	MANGA , BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME. SEM MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.			
115	200	MANTEIGA SEM SAL , DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. ACONDICIONA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E DATA DE VALIDADE. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE A TEMPERATURA IDEAL SEGUNDO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.			
116	200	MARACUJÁ , DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.			
117	20	MARGARINA DE BOA QUALIDADE PRODUTO REFRIGERADO UNIDADES DE 500GR CADA, CREMOSA, ESPALHA FÁCIL, COM SAL, CONTENDO VITAMINAS B (B1, B6 E B12), VITAMINA A.			
118	100	MASSA PARA PASTEL GRANDE, EMBALAGEM DE 500GR. DEVERÁ VIR EMBALADA COM DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E VALIDADE MÍNIMA 12 MESES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTE BETACAROTENO.			
119	150	MASSA DE LASANHA , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FORMATO RETANGULAR, COM ESPESSURA UNIFORME E COLORAÇÃO AMARELO CLARO, ISENTA DE IMPUREZAS, GRÃOS QUEBRADOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.			
120	1.300	MASSA TIPO PARAFUSO , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DEVE APRESENTAR FORMATO ESPIRALADO, COM TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO AMARELO CLARO APÓS O COZIMENTO,			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		MANTENDO SUA FORMA E CONSISTÊNCIA SEM DESINTEGRAR. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM 500GR.			
121	500	MASSA TIPO PENNE , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DEVE TER FORMATO CILÍNDRICO COM CORTES DIAGONAIS NAS EXTREMIDADES, APRESENTANDO TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO AMARELA CLARA APÓS O COZIMENTO, SEM DESINTEGRAR OU PERDER A FORMA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.			
122	20	MEL DE ABELHA 100% PURO, NATURAL E DE ORIGEM CONTROLADA, PRODUZIDO A PARTIR DO NÉCTAR DE FLORES, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU ADITIVOS. O MEL DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA A ÂMBAR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ALÉM DE CONSISTÊNCIA VISCOSA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE PRODUÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.			
123	50	MELADO DE CANA 100% NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA CONCENTRAÇÃO DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM ESCURA, CONSISTÊNCIA VISCOSA E SABOR CARACTERÍSTICO, LEVEMENTE DOCE, COM NOTAS DE MELAÇO. DEVE SER FORNECIDO			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		EM EMBALAGENS HERMÉTICAS E RESISTENTES, QUE PRESERVEM SUAS PROPRIEDADES E PROTEJAM CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400GR.			
124	1.500	MELANCIA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, LISA E COLORAÇÃO VERDE UNIFORME, SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DANOS CAUSADOS POR PRAGAS. O FRUTO DEVE APRESENTAR POLPA VERMELHA VIBRANTE, SUCULENTA E DOCE, COM SEMENTES BEM FORMADAS E FACILMENTE REMOVÍVEIS. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE, QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE.			
125	600	MELÃO AMARELO FRESCO, SELECIONADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E ÍNTEGRA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU DANOS CAUSADOS POR PRAGAS. IDEAL PARA O CONSUMO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, O MELÃO AMARELO DEVE SER FORNECIDO EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO, GARANTINDO FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR. A COLHEITA E O TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO FRUTO, SENDO FORNECIDO COM DATA DE COLHEITA RECENTE, DEVIDAMENTE EMBALADO E PROTEGIDO CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO.			
126	50	MILHO PARA CANJICA , TIPO I, AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.			
127	100	MILHO PARA PIPOCA , TIPO I, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM DE 500GR.			
128	600	MILHO VERDE EM CONSERVA , EMBALAGEM EM SACHE DE 200 GRAMAS, GRÃOS INTEIROS; IMERSO EM LÍQUIDO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.			
129	1.200	MORANGO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERMELHA VIBRANTE, POLPA FIRME E SABOR DOCE, CARACTERÍSTICO DE FRUTA FRESCA. OS FRUTOS DEVEM SER INTEIROS, LIVRES DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DOS MORANGOS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
130	300	NATA PASTEURIZADA 300G, OBTIDA A PARTIR DE CREME DE LEITE DE ALTA QUALIDADE, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO FRESCO. DEVE SER FORNECIDA EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS, SENDO MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.			
131	10	NOZ-MOSCADA EM PÓ , INTENSIFICA O SABOR DOS PRATOS COM UM AROMA DOCE E RICO, EXTREMAMENTE VERSÁTIL EM DIFERENTES TIPOS DE RECEITAS, DÁ UM TOQUE GOURMET A DOCES E SALGADOS, GARANTIA DE QUALIDADE E PUREZA DO PRODUTO, EMBALAGEM QUE PRESERVA O FRESCOR E FACILITA O USO COTIDIANO, EMBALAGEM COM 25 A 30GR.			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

132	100	NOZES INTEIRAS DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA UNIFORME, SEM RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, E MIOLO FRESCO, COM SABOR SUAVE E TEXTURA CROCANTE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO AS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE COLHEITA E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.			
133	800	ÓLEO DE SOJA REFINADO, EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, 100% PURO, ISENTO DE IMPUREZAS, COM COLORAÇÃO CLARA E TRANSPARÊNCIA, ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO. O ÓLEO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO CONTEÚDO, PROTEGENDO-O DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 900ML.			
134	50	ORÉGANO DESIDRATADO, DE QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DE FOLHAS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS OU CONTAMINANTES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA INTENSO E CARACTERÍSTICO, COM COLORAÇÃO VERDE ACINZENTADA, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, MOFO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E QUE PRESERVE SUAS PROPRIEDADES DE SABOR E AROMA. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 100GR.			
135	800	OVOS DE GALINHA , "TIPO GRANDE", CASCA LISA. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS. NÃO PODERÃO ESTAR TRINCADOS. EMBALAGEM: EM CAIXAS DE PAPELÃO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF, CISPOA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 15 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

136	20	PALITO DE DENTE DE MADEIRA ROLIÇO DE BOA QUALIDADE CAIXA COM 200 UNIDADES CADA.			
137	150	PÃO CASEIRO SOVADO. PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR E ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALADO UM A UM EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.			
138	150	PÃO DE MILHO 400G. PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA OU MANTEIGA, FARINHA DE MILHO/FUBÁ, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR E ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALADO UM A UM EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.			
139	5.000	PÃO FRANCÊS DE TRIGO, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CROSTA DOURADA E CROCANTE, COM MIOLO MACIO, LEVE E DE TEXTURA UNIFORME. DEVE SER ENTREGUE FRESCO, COM FABRICAÇÃO NO MESMO DIA OU EM DATA RECENTE, E EMBALADO DE FORMA A GARANTIR SUA INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ARMAZENAMENTO RECOMENDADO EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DE UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.			
140	50	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , TRADICIONAL, PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES ISENTOS DE GLÚTEN, TRIGO E LEITE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, PESANDO NO MÍNIMO 350 GRAMAS CADA PACOTE. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER: PRAZO DE VALIDADE E LOTE, INFORMAÇÃO			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		NUTRICIONAL COM INDICAÇÃO DE PORÇÃO, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN E ALERGÊNICOS. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR NO MÍNIMO DE 30 DIAS DE VALIDADE E PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.			
141	230	PÃO INTEGRAL FATIADO , PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM ADIÇÃO DE GRÃOS E FIBRAS, GARANTINDO UMA OPÇÃO SAUDÁVEL E NUTRITIVA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA MACIA, COM FATIAS UNIFORMES. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E ADEQUADA, QUE PRESERVE SUA FRESCURA E INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA EXPOSIÇÃO AO CALOR. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.			
142	5.000	PÃO SOVADO TIPO CACHORRO-QUENTE , PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E SAL, RESULTANDO EM UMA MASSA MACIA E LEVEMENTE ADOCICADA. O PRODUTO DEVE TER FORMATO ALONGADO, COM SUPERFÍCIE LISA E DOURADA. O PÃO DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM ADEQUADA QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. DEVE SER FORNECIDO FRESCO, COM FABRICAÇÃO RECENTE, E TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. ARMAZENAMENTO RECOMENDADO EM LOCAL SECO E AREJADO, SEM EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL.			
143	680	PÃO SOVADO FATIADO DE TRIGO, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E SAL, GARANTINDO UMA MASSA MACIA, LEVEMENTE ADOCICADA E DE TEXTURA UNIFORME. SENDO ENTREGUE FATIADO PARA FACILITAR O MANUSEIO E O CONSUMO. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E SEGURA, PRESERVANDO O FRESCOR E A QUALIDADE ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		ENTREGA. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS. EMBALAGEM DE 500GR.			
144	1.000	PASTEL FRITO COM RECHEIO DE CARNE , PESO MÍNIMO DE 138 GRAMAS CADA, EMBALADO EM PAPEL FILME, PREPARADO E FRITO NO DIA, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA.			
145	1.000	PASTEL FRITO COM RECHEIO DE FRANGO , PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS CADA, EMBALADO EM PAPEL FILME, PREPARADO E FRITO NO DIA, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA.			
146	100	SALGADOS ASSADOS , 20 A 25 GRAMAS, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É ASSADO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO ASSADO NO DIA DA ENTREGA. OPÇÕES DE SALGADOS: EMPADA DE CARNE DE GADO, EMPADA DE FRANGO, CROISSANT DE CALABRESA E CROISSANT DE FRANGO.			
147	100	SALGADOS FRITOS , 20 A 25 GRAMAS, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA. OPÇÕES DE SALGADOS: COXINHA DE FRANGO, RISSOLES DE FRANGO, CROQUETE, ENROLADINHO DE SALSICHA, PASTEL DE CARNE, BOLINHA DE QUEIJO.			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

148	200	PEPINO FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERDE UNIFORME E CASCA FIRME, SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE TER POLPA CROCANTE E SABOR SUAVE, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. AS UNIDADES DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM O PEPINO CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.			
149	100	PEPINO EM CONSERVA , EMBALAGEM DE VIDRO 300GR, ÍNTEGRA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO CONTENDO OS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA ENTREGA.			
150	150	PÊRA - FRUTAS FIRMES E LIMPAS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, APRESENTANDO BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. CADA UNIDADE DEVE PESAR EM TORNO DE 150G.			
151	200	PÊSSEGO FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, FIRME E DE COLORAÇÃO AMARELADA OU AVERMELHADA, CONFORME A VARIEDADE. O FRUTO DEVE APRESENTAR POLPA SUCULENTA E DOCE, ISENTA DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
152	100	PIMENTÃO AMARELO FRESCO , SELECIONADA, COM COLORAÇÃO AMARELO UNIFORME, FIRME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR LEVEMENTE PICANTE E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM AS PIMENTAS CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.			
153	100	PIMENTÃO VERDE FRESCO, SELECIONADA, COM COLORAÇÃO VERDE UNIFORME, FIRME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR LEVEMENTE PICANTE E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM AS PIMENTAS CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.			
154	100	PIMENTÃO VERMELHO FRESCO, SELECIONADA, COM COLORAÇÃO VERMELHO UNIFORME, FIRME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR LEVEMENTE PICANTE E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM AS PIMENTAS CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.			
155	500	PIRULITO – SABORES DIVERSOS, COMPOSIÇÃO EM AÇÚCAR E XAROPE DE GLICOSE, COM ADIÇÃO DE CORANTES E ESSÊNCIAS PARA SABOR, COM FORMATO PODENDO SER ESFÉRICO, ESPIRALADO, EM FORMAS DIVERTIDAS (CASAS, ANIMAIS), OU PLANO. SABORES DIVERSOS COMO FRUTAS, MENTA, CHOCOLATE, ENTRE OUTROS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500GR.			
156	300	POLVILHO AZEDO , OBTIDO A PARTIR DA MANDIOCA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.			
157	300	POLVILHO DOCE , OBTIDO A PARTIR DA MANDIOCA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA, IDEAL PARA DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, COMO PÃES DE QUEIJO, BOLOS E BISCOITOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.			
158	150	PRESUNTO COZIDO A BASE DE PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES, ESPESSANTES, REALÇADORES DE SABOR, ANTIOXIDANTES, TEXTURA MACIA SABOR LEVE E LIGEIRAMENTE DEFUMADO, COLORAÇÃO ROSADA. DEVERÁ VIR FATIADO E COM ETIQUETA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO.			
159	500	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO , FABRICADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO DE ALTA QUALIDADE, COM TEXTURA FIRME, ELÁSTICA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. O QUEIJO DEVE APRESENTAR SABOR SUAVE, LIGEIRAMENTE SALGADO E AROMA FRESCO. FORNECIDO FATIADO, DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADO, EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA A VÁCUO, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE E PRESERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.			
160	150	KIWI FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, MARROM E PELUDA, E POLPA VERDE VIBRANTE, CARACTERIZADA POR SUA TEXTURA SUCULENTA E SABOR AGRIDOCE. O FRUTO DEVE SER LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE NUTRICIONAL. DEVEM SER			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
161	800	REFRIGERANTE , BEBIDAS GASEIFICADAS (EMBALAGENS PET DE 2 LITROS, NOS SABORES (COLA, GUARANÁ, LARANJA/LIMÃO) COM INGREDIENTES BASE (ÁGUA, AÇÚCAR/EDULCORANTES, EXTRATOS), AUSÊNCIA DE SUJIDADES E ESPECIFICAÇÕES DE VALIDADE/ROTULAGEM.			
162	200	REFRESCO EM PÓ ARTIFICIAL, COM PREPARO FÁCIL E PRÁTICO, MISTURADO COM ÁGUA, COM DIVERSAS OPÇÕES DE SABORES EM FRUTAS, OFERECE VITAMINA C E D, ALÉM DE SER FORTE EM ZINCO, SENDO UMA BEBIDA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, MAS CONTENDO AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. EMBALAGEM DE 18GR.			
163	300	REPOLHO FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS FIRMES, COMPACTAS E COLORAÇÃO VERDE OU ROXA UNIFORME, SEM MANCHAS, FUIROS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O REPOLHO DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, GARANTINDO SABOR FRESCO E TEXTURA CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES E IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.			
164	80	REPOLHO ROXO FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS FIRMES, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO ROXA INTENSA, SEM SINAIS DE MURCHA, MANCHAS OU DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.			
165	300	REQUEIJÃO CREMOSO 400G, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO DE ALTA QUALIDADE, COM TEXTURA SUAVE E CREMOSA, E SABOR CARACTERÍSTICO LEVEMENTE SALGADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A AMARELO CLARO, LIVRE DE GRUMOS, IMPUREZAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO FRESCOR E DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.			
166	150	RÚCULA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, LIVRE DE MANCHAS, AMARELAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E SABOR LEVEMENTE PICANTE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES E PARA PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.			
167	100	SAGU 400G, DE MANDIOCA, COMPOSTO POR BOLINHAS PEROLADAS DE AMIDO EXTRAÍDO DA MANDIOCA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, TEXTURA UNIFORME E GRÂNULOS INTEIROS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES. O SAGU DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, BEM LACRADA, QUE GARANTA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.			
168	300	SAL MARINHO MOÍDO REFINADO , EMBALAGENS DE 1KG, DE ALTA PUREZA, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS OU AGENTES			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		ANTIUMECTANTES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, TEXTURA FINA E SOLÚVEL, IDEAL PARA USO; DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.			
169	100	SALAME COLONIAL , EMBUTIDO DE ALTA QUALIDADE PRODUTO COM COLORAÇÃO E TEXTURA ADEQUADA, DEFUMADO E TEMPERADO PRODUTO ARTESANAL.			
170	20	SALSICHA DE HOT DOG RESFRIADA, A GRANEL, COM PESO DE NO MÁXIMO 3 KG CADA, COM ASPECTO FIRME, NÃO PEGAJOSO E SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N. 304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99.			
171	100	SARDINHA , EM ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL, EMBALAGEM INDUSTRIAL, PESO LÍQUIDO 250G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.			
172	600	SUCO INTEGRAL DE UVA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS, PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE UVAS SELECIONADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROXA INTENSA, AROMA FRESCO E SABOR CARACTERÍSTICO DE UVAS MADURAS, GARANTINDO PUREZA E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, HERMETICAMENTE FECHADAS, QUE PRESERVEM O FRESCOR E PROTEJAM CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 1 LITRO.			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

173	200	TEMPERO VERDE IN NATURA, DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, AROMA FRESCO E SER ISENTO DE IMPUREZAS. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.			
174	1.000	TOMATE FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SELECIONADOS, COM COLORAÇÃO VERMELHA UNIFORME, FIRMEZA E TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE RACHADURAS, MANCHAS, DANOS CAUSADOS POR PRAGAS E QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA SUA INTEGRIDADE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO QUE CHEGUEM EM PERFEITAS CONDIÇÕES. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO, LONGE DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR.			
175	500	UVA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM CACHOS INTACTOS E GRÃOS FIRMES, LIVRES DE MANCHAS, PODRIDÕES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, PODENDO SER UVA VERDE, ROXA OU VERMELHA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA FRESCURA ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO A QUALIDADE E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.			
176	200	UVA PASSA DE ALTA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DE UVAS FRESCAS DESIDRATADAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA MACIA E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, SEMENTES E ADITIVOS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 250GR.			
177	200	VAGEM FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, TEXTURA			



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

		FIRME E CROCANTE, SEM MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A FRESCURA E CROCÂNCIA.			
178	100	VINAGRE DE MAÇÃ 100% NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DE MAÇÃS SELECIONADAS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA CLARA, AROMA CARACTERÍSTICO DE MAÇÃ E ACIDEZ ENTRE 4% E 6%, SENDO IDEAL PARA TEMPERAR ALIMENTOS E PREPARAR MARINADAS EM PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. O VINAGRE DE MAÇÃ DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, DEVIDAMENTE LACRADAS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM EM FRASCO DE 750ML.			

TOTAL	
--------------	--

Local e data.

Assinatura e carimbo da empresa.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

Processo n.º 434/2026
Pregão Eletrônico RP n.º 02/2026

ANEXO III

Modelo de Declaração Conjunta

Ref.: Processo licitatório n.º 434/2026
Pregão Eletrônico n.º 02/2026

....., inscrito no CNPJ n.º, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade n.º e do CPF n.º, DECLARA, para os fins do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 que:

- Tem pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação;
- Não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menor de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos (art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal);
- Não possui em seu quadro de pessoal servidor público do Poder Executivo Estadual exercendo funções de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil, de gerência, administração ou tomada de decisão, (inciso IV, do art. 14º da Lei 14.133/2021);
- Não está impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta (inciso III, do art. 14 da Lei 14.133/2021);

.....
(data)

.....



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

Processo n.º 434/2026
Pregão Eletrônico RP n.º 02/2026

ANEXO IV
Minuta de contrato

CONTRATO N.º xxxx/2026

Aos XX (XXXXX) dias do mês de xxxxxxxx do ano de 2026, de um lado o MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 89.971.766/0001-27, com sede na Rua Manoel Fernandes, nº 75, centro, cidade de Eugênio de Castro, Estado do Rio Grande do Sul, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. JOSÉ FERNANDO DE LIMA MACHADO, brasileiro, casado, portador do CPF nº 994.602.890-53, residente e domiciliado na Rua Santo Ângelo, nº 2535, Centro no Município de Eugênio de Castro/RS, doravante denominado simplesmente de CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob nº xx.xxx.xxx/000x-xx, com sede na Rua xxxxxxxx, nº xxxxxx, xxxxx na cidade de xxxxxxxx, xxxxxxx, neste ato representado pelo seu diretor, Sr. xxxxxxx, brasileiro, maior, residente e domiciliado na Rua xxxxxxx, nº xxxxxxxx, centro, no Município de xxxxxxxxxxxx/RS, portador do CPF nº xxx.xxx.xxx-xxx e Carteira de Identidade nº xxxxxxxxxxxx, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, celebram entre si o presente Contrato que será regido pelas cláusulas e condições que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1. O presente instrumento é fundamentado no procedimento realizado pela CONTRATANTE através do Processo Interno nº 434/2026, Pregão Eletrônico RP nº 02/2026 e da proposta vencedora, e se regerá pelas cláusulas aqui previstas, bem como pelas normas da Lei Federal nº 14.133/2021 (inclusive nos casos omissos), suas alterações posteriores e demais dispositivos legais aplicáveis.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2. O presente contrato tem por objeto o fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, OS QUAIS SERÃO DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR, ÀS CESTAS BÁSICAS DISTRIBUÍDAS ÀS FAMÍLIAS CARENTES E DEMAIS ATIVIDADES REALIZADAS PELO MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO/RS, pela CONTRATADA, conforme proposta vencedora.

ITEM	QUANT	UNID.	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	150	KG	ABACATE FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA ÍNTEGRA, LISA E SEM MANCHAS, COM POLPA DE COLORAÇÃO VERDE E AMARELA, TEXTURA CREMOSA E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICOS DO FRUTO MADURO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM O FRUTO CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PODENDO SER REFRIGERADO PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.		
02	750	UN	ABACAXI , DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.		
03	200	KG	ABÓBORA CABOTIÁ FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO VERDE A LARANJA, E POLPA Densa, DE SABOR ADOCICADO E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		
04	200	KG	ABÓBORA DE PESCOÇO FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA LISA E FIRME, DE COLORAÇÃO VERDE A LARANJA, E POLPA MACIA E ADOCICADA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		
05	150	KG	ABOBRINHA ITALIANA FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA LISA, DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE, E POLPA FIRME E SUCULENTA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		
06	600	UN	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 5 KG DE ALTA PUREZA, OBTIDO A PARTIR DA CANA-DE-AÇÚCAR, COM GRÂNULOS UNIFORMES E COLORAÇÃO BRANCA TRANSLÚCIDA, ISENTO DE UMIDADE, IMPUREZAS OU AGLOMERAÇÕES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.		
07	250	UN	AÇÚCAR DE BAUNILHA – 100G, COMPOSTO POR AÇÚCAR CRISTAL FINO E EXTRATO NATURAL DE BAUNILHA, GARANTINDO AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, LIVRE DE IMPUREZAS E UMIDADE EXCESSIVA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			HERMETICAMENTE FECHADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.		
08	150	UN	AÇÚCAR DEMERARA , DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE DE BAIXA DENSIDADE, ORIGINAL DO FABRICANTE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 97,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER DE ORIGEM VEGETAL FABRICADO A PARTIR DO BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR INFORMAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E LOTE. EMBALAGEM DE 1KG.		
09	100	UN	AÇÚCAR MASCAVO , OBTIDO A PARTIR DO CALDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, SEM PASSAR PELO PROCESSO DE REFINAMENTO, MANTENDO OS NUTRIENTES NATURAIS COMO CÁLCIO, FERRO E POTÁSSIO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, TEXTURA FINA E AROMA MARCANTE DE CANA, SENDO ISENTO DE ADITIVOS QUÍMICOS, UMIDADE EXCESSIVA E IMPUREZAS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 1KG.		
10	200	FAR	ÁGUA MINERAL COM GÁS - ENVASADA EM PLÁSTICO, LISO, TRANSPARENTE, FARDOS COM 12 (DOZE) UNIDADES DE GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE 500 ML (PET), LACRADOS, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM VASILHAME, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.		
11	500	FAR	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - ENVASADA EM PLÁSTICO, LISO, TRANSPARENTE, FARDOS COM 12 (DOZE) UNIDADES DE GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE 500 ML (PET), LACRADOS, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM VASILHAME, PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.		
12	50	UN	ALECRIM DESIDRATADO , CONTENDO APENAS FOLHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, CONTENDO 20 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

13	300	PÉ	ALFACE FRESCA , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS, RASGOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, COM APARÊNCIA FRESCA E CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DE SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.		
14	50	KG	ALHO FRESCO , DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BULBOS INTEIROS, FIRMES E LIVRES DE RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. OS DENTES DE ALHO DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE ROSADA, COM AROMA E SABOR INTENSOS, CARACTERÍSTICOS DE ALHO FRESCO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS APROPRIADAS, PROTEGENDO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE ATÉ O CONSUMO. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA E UMIDADE.		
15	120	UN	AMEIXA SECA DE ALTA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DE AMEIXAS FRESCAS DESIDRATADAS, COM COLORAÇÃO ESCURA E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ADIÇÃO DE AÇÚCARES, GARANTINDO SABOR DOCE E CARACTERÍSTICO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 150GR.		
16	200	KG	AMEIXA NACIONAL , FRESCA, LIMPA, VERMELHA, AMARELA OU ROXA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CADA AMEIXA DEVERÁ TER PESO ENTRE 70 E 90 GR, ENTREGA EM EMBALAGENS DE 1 KG. COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.		
17	150	PAC	AMENDOIM CRU , SELECIONADO, COM GRÃOS INTEIROS, UNIFORMES, DE COLORAÇÃO BEGE CLARA, LIVRE DE CASCAS, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES NATURAIS DE SABOR E TEXTURA, SENDO UMA FONTE RICA EM PROTEÍNAS E NUTRIENTES. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, BEM LACRADAS, QUE PROTEJAM CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

18	250	UN	AMIDO DE MILHO , EM PÓ, TIPO MAISENA, PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS – PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO; COR: BRANCA; CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. EMBALAGEM CONTENDO DATA DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS.O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		
19	1.300	UN	ARROZ TIPO 1 , GRÃOS INTEIROS, DE ALTA QUALIDADE, SELECIONADOS E POLIDOS, COM COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, LIVRE DE IMPUREZAS, GRÃOS QUEBRADOS OU RESÍDUOS, GARANTINDO SABOR E TEXTURA ADEQUADA APÓS O COZIMENTO. O ARROZ DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, E PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 5KG.		
20	500	UN	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS , ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS LIMPA E EM BOM ESTADO, ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA. PRAZO DE VALIDADE LEGÍVEL. PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS.		
21	40	UN	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM NÍVEL DE ACIDEZ MÁXIMA DE 0,6%. EMBALAGEM COM 500 ML, DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.		
22	200	PAC	PACOTES DE BALA , TIPO MASTIGÁVEL, SABORES SORTIDOS DE FRUTAS OU IOGURTE, COM INGREDIENTES COMO AÇÚCAR, XAROPE DE GLUCOSE E CORANTES ARTIFICIAIS/NATURAIS. EMBALAGEM 500 GRAMAS.		
23	2.500	KG	BANANA CATURRA , COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, DE BOA QUALIDADE, SEM MANCHAS E FIRMES, EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU MADEIRA.		
24	30	UN	BATATA PALHA FRITA CROCANTE MUITO FINA, EM FILETES DE APROXIMADAMENTE 3 CM DE COMPRIMENTO FRITOS POR IMERSÃO SEJA EM ÓLEO OU EM GORDURA HIDROGENADA DE ORIGEM VEGETAL, PRODUTO EM BOA QUALIDADE E ASPECTO EM BOA CONSERVAÇÃO., PACOTE DE 500GR.		
25	250	KG	BATATA DOCE , DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM A AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.		
26	1.000	KG	BATATA INGLESA , LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES DE COLHEITA RECENTE.		
27	500	KG	BERGAMOTA COMUM FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, DE COLORAÇÃO LARANJA VIBRANTE E FÁCIL DE DESCASCAR, CARACTERÍSTICO DESSA VARIEDADE. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E AROMA CÍTRICO MARCANTE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS, MANTENDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.		
28	500	KG	BERGAMOTA POCAM FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO ALARANJADA VIBRANTE E FÁCIL DE DESCASCAR, CARACTERÍSTICA DESSA VARIEDADE. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E AROMA CÍTRICO MARCANTE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS, MANTENDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PRESERVAR A QUALIDADE.		
29	300	KG	BETERRABA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM RAÍZES FIRMES, DE COLORAÇÃO ROXA INTENSA E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, MANCHAS OU RACHADURAS. DEVE SER ENTREGUE COM CASCA INTACTA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A PROTEGER CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, GARANTINDO FRESCOR E INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		
30	10	UN	BICARBONATO DE SÓDIO UNIDADES COM 1 KG CADA, PRODUTO BEM CONSERVADO DE BOA APARÊNCIA E COLORAÇÃO SEM BOLOR OU EMPEDRAMENTO DO CONTEÚDO EM PÓ DAS UNIDADES.		
31	300	UN	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA. PACOTES DE 350G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR- SE INTEGRO, CROCANTE, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS.		
32	80	UN	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, PRODUZIDO A PARTIR DE INGREDIENTES SELECIONADOS, COMO FARINHAS ALTERNATIVAS (ARROZ, MILHO, OU OUTRAS SEM GLÚTEN) E LIVRE DE DERIVADOS DE LEITE, SENDO UMA OPÇÃO SEGURA E SABOROSA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO A GLÚTEN E LACTOSE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO UNIFORME E SABOR AGRADÁVEL. DEVE SER ENTREGUE		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			EM EMBALAGENS LACRADAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVEM A INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 400GR.		
33	300	UN	BISCOITO SALGADO GERGELIM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR- SE INTEGRO, CROCANTE, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 345 A 400 GRAMAS.		
34	200	PAC	BOLACHA CASEIRA, TIPO DE MANTEIGA: PRODUZIDA COM MATÉRIA-PRIMA DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (INTEIRAS), COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE SUJIDADES E QUAISQUER OUTROS MATERIAIS NÃO PERTENCENTES AO ALIMENTO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E “EMBATUMADOS” ASPECTO. EMBALAGEM DE 500GR.		
35	200	PAC	BOLACHA CASEIRA, TIPO DE MILHO: BROA DE MILHO OU ROSCA DE MILHO, PRODUZIDA COM MATÉRIA-PRIMA DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (INTEIRAS), COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE SUJIDADES E QUAISQUER OUTROS MATERIAIS NÃO PERTENCENTES AO ALIMENTO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400GR.		
36	100	KG	BOLO PRONTO SIMPLES REDONDO, SABORES: CHOCOLATE, CENOURA, BAUNILHA OU LARANJA, PESANDO EM TORNO DE 500GR. INGREDIENTES: MASSA BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, LEITE OU ÁGUA, ÓLEO OU MANTEIGA, E FERMENTO EM PÓ.		
37	300	PAC	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, COM RECHEIO PRETO, 1 KG.		
38	300	PAC	BOMBOM DE CHOCOLATE PRETO, COM RECHEIO BRANCO, 1 KG.		
39	100	UN	BOTIJÃO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO 13KG, CONSISTIRÁ NA TROCA DO VASILHAME VAZIO POR UM CHEIO EM REVENDAS AUTORIZADAS, GARANTINDO SEGURANÇA E PESO CORRETO. O PROCESSO ENVOLVE A VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO BOTIJÃO, TROCA DA VEDAÇÃO (SE NECESSÁRIO) E SELAGEM COM LACRE.		
40	100	UN	BOTIJÃO DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO 45KG, CONSISTIRÁ NA TROCA DO VASILHAME VAZIO POR UM CHEIO EM REVENDAS AUTORIZADAS, GARANTINDO SEGURANÇA E PESO CORRETO. O PROCESSO ENVOLVE A VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO BOTIJÃO, TROCA DA VEDAÇÃO (SE NECESSÁRIO) E SELAGEM COM LACRE.		
41	500	UN	BRÓCOLIS FRESCOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BUQUÊS FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA, SEM		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			SINAIS DE AMARELAMENTO, MANCHAS, OU PRESENÇA DE PRAGAS. O BRÓCOLIS DEVE MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR, SABOR SUAVE E TEXTURA CROCANTE. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, PROTEGENDO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO A DURABILIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.		
42	200	UN	CACAU 100% EM PÓ , -CACAU EM PÓ PURO 100%, LIVRE DE AÇÚCARES E SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, SEM UMIDADE EXCESSIVA, ISENTA DE AROMAS ARTIFICIAIS, EMBALAGEM DE 500 GR.		
43	100	UN	CAFÉ TORRADO E MOÍDO EM PÓ , TRADICIONAL, EMBALAGEM À VÁCUO, EMBALAGEM 500GR.		
44	500	UN	CAFÉ SOLÚVEL DE ALTA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE GRÃOS SELECIONADOS, COM PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO QUE PRESERVA O AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO CAFÉ FRESCO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRANULAÇÃO HOMOGÊNEA, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU LEITE, RESULTANDO EM UMA BEBIDA DE SABOR ENCORPADADO E AROMA INTENSO. O CAFÉ SOLÚVEL DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.		
45	80	PAC	CANELA PURA, EM PAU , DE COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 23G. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM MÍNIMA 20 GRAMAS.		
46	80	PAC	CANELA PURA, EM PÓ , DE COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 23G. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE 6 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER OS REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 30 GRAMAS.		
47	200	KG	CAQUI CHOCOLATE , FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO AMARELO A LARANJA, E POLPA DOCE E MACIA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		
48	1.000	KG	CARNE BOVINA, SEM OSSO E SEM GORDURA – CONGELADA - CARNE DE PANELA BOVINA PURA		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			(PATINHO) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PATINHO – PEÇA INTEIRA, CONGELADA, EMBALADA EM PORÇÕES DE 2 KG, COM EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE, COM PRAZOS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, COR PRÓPRIA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.		
49	1.500	KG	CARNE BOVINA MOÍDA , RESFRIADA MOÍDA NO DIA DA ENTREGA, NÃO PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.		
50	1.000	KG	CARNE DE FRANGO, DO TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO - PEITO DE FRANGO, CONGELADO DE BOA QUALIDADE, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO. NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM ADEQUADA. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.		
51	1.000	KG	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECORA CONGELADA , SEM OSSO, EM EMBALAGEM DE 1KG. CONSISTÊNCIA E COR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, CARNE TENRA, COM EMBALAGEM ORIGINAL (DO FRIGORÍFICO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO). EMBALAGEM CONTENDO OS DADOS DO FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (S.I.M, S.I.E OU S.I.F). LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 SEMANAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
52	500	KG	CARNE SUÍNA , PERNIL, CONGELADA, S/OSSO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, APTOS PARA CONSUMO, COM CERTIFICADO SANITÁRIO, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, COM RÓTULO.		
53	50	UN	CARVÃO VEGETAL , NÃO ATIVADO, ORIGEM EUCALÍPTO, PEDACOS SÓLIDOS, GRANULADO, COR PRETA E INODORO. EMBALAGEM: PRODUTO COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO 4KG, EM MATERIAL DE PAPEL KRAFT, SENDO MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, REEMBALADO DE ACORDO COM A PRAXE COMERCIAL.		
54	500	KG	CEBOLA , DE 1ª QUALIDADE, TIPO SALADA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE.		
55	500	KG	CENOURA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, POLPA FIRME, SABOR ADOCICADO E SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AS CENOURAS DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM O PRODUTO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			EXTERNAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO O FRESCOR E A DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		
56	300	PAC	CEREAL DE MILHO EM FLOCOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (EMBALAGEM PLÁSTICA COM 1KG).		
57	600	UN	CESTA BÁSICA PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA - DEVERÁ CONTER OS SEGUINTE ITENS: 5 KG DE ARROZ BRANCO TIPO 1 (21,86), 5KG DE FARINHA ESP. DE TRIGO TIPO 1 (18,31), 5KG DE AÇÚCAR CRISTAL (22,17), 3KG DE FEIJÃO (18,00), 2 LATAS DE ÓLEO DE SOJA (16,10), 2 PACOTES DE MASSA PARAFUSO DE 500GR (10,20) 2 PACOTES DE CAFÉ DE 50GR (11,80), 1 PACOTE DE FARINHA DE MILHO DE 500GR (1,69) E 1 PACOTE DE LEITE EM PÓ INTEGRAL DE 400GR (22,09). DEVERÁ VIR EMBALADO COM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONSTANDO VALIDADE E FABRICAÇÃO. SACO PLÁSTICO: 0,74.		
58	450	CX	CHÁ DE ERVAS - PRODUTO COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 13G DISPOSTOS EM 10 SACHÊS INDIVIDUAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.		
59	20	UN	CHOCOLATE EM GOTAS FRACIONADO (BRANCO) É UMA COBERTURA DE CHOCOLATE FEITA DE CACAU E GORDURA VEGETAL. PRODUTO BEM CONSERVADO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA USO. UNIDADES DE 1KG CADA.		
60	30	UN	CHOCOLATE EM GOTAS FRACIONADO (PRETO) É UMA COBERTURA DE CHOCOLATE FEITA DE CACAU E GORDURA VEGETAL. PRODUTO BEM CONSERVADO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA USO. UNIDADES DE 1KG CADA.		
61	50	UN	CHOCOLATE GRANULADO, PRETO E BRANCO, PRODUTO BEM CONSERVADO E DE BOA QUALIDADE EMBALAGEM DE 1KG CADA.		
62	300	KG	CHUCHU FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E LISA, DE COLORAÇÃO VERDE CLARA, ISENTO DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		
63	220	PAC	COCO RALADO DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PRODUZIDO A PARTIR DE POLPA DE COCO FRESCO, SELECIONADA E COM ALTO PADRÃO DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM LACRADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DE SUA UMIDADE NATURAL E SABOR, SEM CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA,		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 100GR.		
64	200	KG	CORAÇÃO DE FRANGO , PROVENIENTE DE AVES SELECIONADAS, LIMPOS E PREPARADOS COM RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM PORÇÕES INTEIRAS, LIVRE DE EXCESSO DE GORDURA OU IMPUREZAS, GARANTINDO FRESCOR E SEGURANÇA. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, QUE PROTEJA CONTRA CONTAMINAÇÕES E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE ABATE E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES QUANDO MANTIDO EM FREEZER A -18°C. EMBALAGEM DE 1KG.		
65	200	MÇ	COUVE MANTEIGA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, LARGAS E DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA, SEM MANCHAS, FUIROS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E TEXTURA MACIA. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		
66	300	UN	COUVE-FLOR FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM INFLORESCÊNCIA FIRME E COMPACTA, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, SEM MANCHAS, AMARELAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS, COM FOLHAS EXTERNAS FRESCAS, ASSEGURANDO SABOR E TEXTURA CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA A GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE ATÉ O CONSUMO.		
67	500	KG	COXINHA DA ASA DE FRANGO , PROVENIENTE DE AVES SELECIONADAS E CRIADAS SOB RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE, COM CORTES INTEIROS, LIMPOS E SEM EXCESSO DE GORDURA OU PELE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E PRESERVANDO A QUALIDADE ATÉ O CONSUMO. O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO CONSTANTE PARA GARANTIR FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR. A DATA DE ABATE E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES QUANDO MANTIDO EM FREEZER A -18°C.		
68	60	PAC	CRAVO DA ÍNDIA 10 GRAMAS, COMPOSIÇÃO: CRAVO DA ÍNDIA. PACOTE DE 10GR.		
69	200	UN	CAIXA DE CREME DE LEITE DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE NA COR BRANCA LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL ESPESSANTES E ESTABILIZANTES CONTÉM LACTOSE, LEITE E DERIVADOS DE LEITE.		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

70	200	UN	LEITE CONDENSADO DE 395 GRAMAS CADA UNIDADE, CREME DE LEITE CONDENSADO UM PRODUTO CREMOSO E SABOROSO QUE PODE SER USADO EM RECEITAS DOCES E SALGADAS, TENDO TEXTURA HOMOGÊNEA CONTENDO LEITE E DERIVADOS.		
71	150	UN	BOLO (CUCA) COM RECHEIO, NÃO SOVADA, CONSISTÊNCIA MACIA, MIOLO FIRME. RECHEIOS: COCO, DOCE DE LEITE OU CHOCOLATE. PESO MÍNIMO DE 850GR, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE RESISTENTE, CONTENDO DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO.		
72	80	UN	DOCE DE FRUTA (SCHIMIER) DE UVA SEM AÇÚCAR. PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÂS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 400 GR.		
73	180	PT	DOCE DE LEITE , DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÂS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE EMPREGADO DEVERÁ APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES NATURAIS. SERÁ PROIBIDO ADICIONAR AO DOCE DE LEITE GORDURAS ESTRANHAS, GELIFICANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBORA INÓCUAS, EXCETO O BICARBONATO DE SÓDIO EM QUANTIDADES ESTRITAMENTE NECESSÁRIO PARA A REDUÇÃO PARCIAL DA ACIDEZ DO LEITE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA DE 60% CARBOIDRATO, 2% DE LIPÍDIO E 6% PROTEÍNA. COM REGISTRO NO SIF OU SISP – EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 300G.		
74	150	UN	ERVA-DOCE DESIDRATADA, OBTIDA A PARTIR DE SEMENTES SELECIONADAS, COM COLORAÇÃO VERDE A AMARELADA, AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, E LIVRE DE IMPUREZAS OU UMIDADE EXCESSIVA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM GRÃOS INTEIROS, COM EXCELENTE PRESERVAÇÃO DE SABOR E FRESCOR. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS LACRADAS E RESISTENTES, QUE PRESERVEM SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 10 A 20 GRAMAS.		
75	200	UN	ERVA MATE , DE 1ª QUALIDADE, EMBALADA A VÁCUO, PRODUZIDA A PARTIR DE ERVAS NATIVAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ISENTA DE GLÚTEN. PESO LÍQUIDO 1KG. VALIDE DE 2 MESES, CONTANDO COM O DIA DA ENTREGA.		
76	500	UN	ERVILHA NATURAL CONGELADA 300 GRAMAS EMBALAGEM INTACTA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS DE ANIMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ SER EM SACHE DE 300G.		
77	60	MÇ	ESPINAFRE FRESCO , DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, TEXTURA MACIA E LIVRE DE MANCHAS, AMARELAMENTO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.		
78	600	UN	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, 100% NATURAL, OBTIDA A PARTIR DE TOMATES SELECIONADOS, MADUROS E FRESCOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, COM COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E SABOR CARACTERÍSTICO DE TOMATE FRESCO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS SEGURAS, LACRADAS E RESISTENTES, COMPOSIÇÃO: TOMATE IN NATURA E OPCIONALMENTE, SAL (MINIMAMENTE PROCESSADO). EMBALAGEM EM SACHE DE 300GR.		
79	150	UN	FARINHA DE AVEIA (SEM GLÚTEN) PACOTE 250G.: INTEGRAL, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, COM RÓTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. INGREDIENTES: AVEIA SEM GLÚTEN. (SEM CONTAMINAÇÃO PELO GLÚTEN AO PASSARA PELO PROCESSO DE PRODUÇÃO. EMBALAGEM DE MÍNIMA DE 200G.		
80	50	UN	FARINHA DE MANDIOCA , OBTIDA A PARTIR DA MANDIOCA SELECIONADA, PROCESSADA E DESIDRATADA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA PARA USO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.		
81	200	UN	FARINHA DE MILHO MÉDIA , OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS E MOÍDOS, COM GRANULOMETRIA MÉDIA. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA INTENSA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES. A FARINHA DE MILHO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ DIRETA. EMBALAGENS DE 1KG.		
82	1.000	UN	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1, OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, COM COLORAÇÃO BRANCA HOMOGÊNEA E TEXTURA FINA. DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS E AGLOMERAÇÕES, PROPORCIONANDO LEVEZA E BOA ESTRUTURA ÀS RECEITAS. A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 5KG.		
83	100	PAC 1KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL INTEGRAL, SÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PAPEL DE 1KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).		
84	700	KG	FEIJÃO - CARIOQUINHA , TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.		
85	1.200	UN	FEIJÃO PRETO DE ALTA QUALIDADE, COM GRÃOS INTEIROS, UNIFORMES, DE COLORAÇÃO PRETA BRILHANTE E LIVRE DE IMPUREZAS, PEDRAS, RACHADURAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR E VALOR NUTRICIONAL. O FEIJÃO PRETO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, BEM LACRADA, QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 1KG.		
86	100	UN	FERMENTO BIOLÓGICO , SECO, INSTANTÂNEO PARA FERMENTAÇÃO DE PÃES E MASSAS. EMBALAGEM DE 125 GRAMAS.		
87	100	UN	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ . EMBALAGEM LATA DE 100 GRAMAS.		
88	500	KG	FILÉ DE PEIXE "TILÁPIA" CONGELADO, FILÉS PADRONIZADOS SEM PELE E SEM ESPINHAS. COR E CHEIRO PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, CONTENDO A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. INSPECIONADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF, SIE OU S.I.M).		
89	100	UN	GELEIA DE FRUTAS , FEITA A PARTIR DE FRUTAS FRESCAS SELECIONADAS, AÇÚCAR E PECTINA, GARANTINDO SABOR NATURAL E TEXTURA SUAVE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VIBRANTE, AROMA CARACTERÍSTICO DA FRUTA UTILIZADA E SER ISENTO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUÍMICOS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 400GR.		
90	60	UN	GELEIA SEM AÇÚCAR - DE MORANGO - PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 260 GR E GELEIA DE UVA SEM AÇÚCAR. PRODUTO SEM AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES E CORANTES. PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. POTES COM PESO LÍQUIDO DE 260 GR.		
91	20	UN	GERGELIM INTEGRAL, TAMBÉM CONHECIDO COMO GERGELIM, COMPOSTO POR SEMENTES DE ALTA QUALIDADE, DE COLORAÇÃO BRANCA OU PRETA, COM SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA E SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 100GR.		
92	100	KG	GOIABA , DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EXTRA, SELECIONADA.		
93	20	UN	GOIABADA , PRODUTO DE BOA COLORAÇÃO E CONSERVAÇÃO, COR AVERMELHADA, UNIDADES DE 400 GRAMAS CADA, É UM DOCE DE GOIABA TRADICIONAL, FEITO COM GOIABA, AÇÚCAR E ÁCIDO CÍTRICO. É UM PRODUTO DE ALTA QUALIDADE, QUE OFERECE UM SABOR E TEXTURA DELICIOSOS.		
94	150	UN	GRÃO DE BICO , TIPO I, DE PRIMEIRA QUALIDADE, NOVA, CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 500G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA.		
95	220	PT	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. SABOR, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRADÁVEL. EMBALAGEM DE 170 G, EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL E NA TEMPERATURA IDEAL CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA.		
96	1.000	UN	IOGURTE SABORES DIVERSOS , ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE SORO DE LEITE, POLPA DE FRUTAS E INGREDIENTES NATURAIS. CONTENDO 1L EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SABOR, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRADÁVEL. EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO/ CRONOGRAMA DO SETOR RESPONSÁVEL E NA TEMPERATURA IDEAL CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA.		
97	600	KG	LARANJA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.		
98	100	UN	LEITE DE COCO - VIDRO DE 200ML. (INGREDIENTES: LEITE DE COCO; ÁGUA; CONSERVANTES) SEM GLÚTEN		
99	300	PAC	LEITE EM PÓ INTEGRAL , SEM AÇÚCAR, OBEDECENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE, EM EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA, INTACTA. COR, SABOR, ODOR E CONSISTÊNCIA AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO. DEVERÁ SER INSPECIONADO PELO SIF OU SIE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400 GRAMAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO INFERIOR A 300 DIAS E TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 60 DIAS ANTES DA ENTREGA.		
100	350	LT	LEITE SEM LACTOSE , PASTEURIZADO DE CAIXINHA, DO TIPO INTEGRAL, EMBALAGEM DE 1L, RESISTENTES E ÍNTEGROS, LIVRE DE AMASSADOS, OU ABERTURAS. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.		
101	2.000	LT	LEITE UHT, INTEGRAL , COM ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES NEM ODORES ESTRANHOS; NO MÍNIMO 3% DE GORDURA, ACIDEZ ENTRE 14 E 18 ° DORNIC; EMBALAGEM DE 1 LITRO.		
102	150	UN	LENTILHA , ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PRODUÇÃO DA ÚLTIMA SAFRA. EMBALAGEM PACOTE DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE, NÃO PODE ESTAR VIOLADA. EMBALAGEM DE 500GR.		
103	50	KG	LIMÃO TAITI FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, LISA E DE COLORAÇÃO VERDE A AMARELADA, SEM MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FRUTO DEVE SER SUCULENTO, COM SABOR CARACTERÍSTICO ÁCIDO E AROMA FRESCO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, GARANTINDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA MELHOR CONSERVAÇÃO.		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

104	100	KG	LINGUIÇA CALABRESA FATIADA UNIDADES EM KG, PRODUTO DE ÓTIMA QUALIDADE E BOA COLORAÇÃO, PRODUTO DEFUMADO FEITO COM CARNE SUÍNA E DEFUMADA.		
105	500	KG	LINGUIÇA TOSCANA , EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N. 304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99. (EMBALAGEM DE 1KG).		
106	50	UN	LINHAÇA DE ALTA QUALIDADE, COMPOSTA POR SEMENTES INTEIRAS, UNIFORMES E DE COLORAÇÃO MARROM (OU DOURADA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO), SEM IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE COLHEITA E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400GR.		
107	50	UN	LOURO DESIDRATADO . EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO. PESO MÍNIMO 10 GRAMAS.		
108	1.500	KG	MAÇÃ GALA , PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIÁ, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
109	700	UN	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS E ÁGUA, GARANTINDO ALTA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM INTACTA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, DE MODO A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, SENDO ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AREJADO, LIVRE DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. EMBALAGEM DE 500GR.		
110	20	UN	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , SEM OVOS E SEM GLÚTEN, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHAS ALTERNATIVAS (COMO FARINHA DE ARROZ, MILHO OU OUTRAS SEM GLÚTEN), PRODUTO É ISENTO DE OVOS, SOJA, LEITE E SEUS DERIVADOS. O DEVERÁ SER		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM LACRADA E RESISTENTE, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, AREJADO E PROTEGIDO DE UMIDADE E CALOR. EMBALAGEM DE 500GR.		
111	20	UN	MAIONESE 500GR A UNIDADE, COM SABOR TRADICIONAL E CREMOSIDADE COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE SELECIONADOS DE FAZENDAS SUSTENTÁVEIS E ÓLEO DE SOJA, SENDO ESTE ÓLEO FONTE DE ÔMEGA 3 E 6 FEITA COM OVOS DE GALINHAS LIVRES, SEM CORANTES OU AROMAS ARTIFICIAIS EM SEUS INGREDIENTES. EMBALAGEM DE 500GR.		
112	600	KG	MAMÃO FORMOSA , TAMANHO MÉDIO, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
113	100	KG	MANDIOCA/AIPIM - DESCASCADA, CONGELADA, ESPÉCIE COMUM, BRANCA, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM EM PACOTE DE 1 KG, EM PLÁSTICO DESCARTÁVEL TRANSPARENTE E CONTENDO ETIQUETA DE DATA DE DESCASCAMENTO E VALIDADE.		
114	600	KG	MANGA , BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME. SEM MANCHAS, RACHADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		
115	200	UN	MANTEIGA SEM SAL , DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. ACONDICIONA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E DATA DE VALIDADE. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE A TEMPERATURA IDEAL SEGUNDO AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.		
116	200	KG	MARACUJÁ , DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.		
117	20	UN	MARGARINA DE BOA QUALIDADE PRODUTO REFRIGERADO UNIDADES DE 500GR CADA, CREMOSA, ESPALHA FÁCIL, COM SAL, CONTENDO VITAMINAS B (B1, B6 E B12), VITAMINA A.		
118	100	UN	MASSA PARA PASTEL GRANDE, EMBALAGEM DE 500GR. DEVERÁ VIR EMBALADA COM DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E VALIDADE MÍNIMA 12 MESES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTE BETACAROTENO.		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

119	150	UN	MASSA DE LASANHA , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FORMATO RETANGULAR, COM ESPESSURA UNIFORME E COLORAÇÃO AMARELO CLARO, ISENTA DE IMPUREZAS, GRÃOS QUEBRADOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.		
120	1.300	PAC	MASSA TIPO PARAFUSO , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DEVE APRESENTAR FORMATO ESPIRALADO, COM TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO AMARELO CLARO APÓS O COZIMENTO, MANTENDO SUA FORMA E CONSISTÊNCIA SEM DESINTEGRAR. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM 500GR.		
121	500	UN	MASSA TIPO PENNE , PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DEVE TER FORMATO CILÍNDRICO COM CORTES DIAGONAIS NAS EXTREMIDADES, APRESENTANDO TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO AMARELA CLARA APÓS O COZIMENTO, SEM DESINTEGRAR OU PERDER A FORMA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.		
122	20	UN	MEL DE ABELHA 100% PURO, NATURAL E DE ORIGEM CONTROLADA, PRODUZIDO A PARTIR DO NÉCTAR DE FLORES, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU ADITIVOS. O MEL DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA A ÂMBAR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ALÉM DE CONSISTÊNCIA VISCOSA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE PRODUÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.		
123	50	UN	MELADO DE CANA 100% NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA CONCENTRAÇÃO DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM ESCURA, CONSISTÊNCIA VISCOSA E SABOR CARACTERÍSTICO, LEVEMENTE DOCE, COM NOTAS DE MELAÇO. DEVE SER FORNECIDO EM EMBALAGENS HERMÉTICAS E RESISTENTES, QUE		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			PRESERVEM SUAS PROPRIEDADES E PROTEJAM CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400GR.		
124	1.500	KG	MELANCIA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME, LISA E COLORAÇÃO VERDE UNIFORME, SEM RACHADURAS, MANCHAS OU SINAIS DE DANOS CAUSADOS POR PRAGAS. O FRUTO DEVE APRESENTAR POLPA VERMELHA VIBRANTE, SUCULENTA E DOCE, COM SEMENTES BEM FORMADAS E FACILMENTE REMOVÍVEIS. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE, QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE.		
125	600	KG	MELÃO AMARELO FRESCO, SELECIONADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA FIRME E ÍNTEGRA, LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU DANOS CAUSADOS POR PRAGAS. IDEAL PARA O CONSUMO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, O MELÃO AMARELO DEVE SER FORNECIDO EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO, GARANTINDO FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR. A COLHEITA E O TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO FRUTO, SENDO FORNECIDO COM DATA DE COLHEITA RECENTE, DEVIDAMENTE EMBALADO E PROTEGIDO CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO.		
126	50	UN	MILHO PARA CANJICA , TIPO I, AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		
127	100	UN	MILHO PARA PIPOCA , TIPO I, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM DE 500GR.		
128	600	UN	MILHO VERDE EM CONSERVA , EMBALAGEM EM SACHE DE 200 GRAMAS, GRÃOS INTEIROS; IMERSO EM LÍQUIDO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.		
129	1.200	KG	MORANGO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERMELHA VIBRANTE, POLPA FIRME E SABOR DOCE, CARACTERÍSTICO DE FRUTA FRESCA. OS FRUTOS DEVEM SER INTEIROS, LIVRES DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DOS MORANGOS ATÉ O CONSUMO. A		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		
130	300	UN	NATA PASTEURIZADA 300G, OBTIDA A PARTIR DE CREME DE LEITE DE ALTA QUALIDADE, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA E SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO FRESCO. DEVE SER FORNECIDA EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS, SENDO MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.		
131	10	UN	NOZ-MOSCADA EM PÓ , INTENSIFICA O SABOR DOS PRATOS COM UM AROMA DOCE E RICO, EXTREMAMENTE VERSÁTIL EM DIFERENTES TIPOS DE RECEITAS, DÁ UM TOQUE GOURMET A DOCES E SALGADOS, GARANTIA DE QUALIDADE E PUREZA DO PRODUTO, EMBALAGEM QUE PRESERVA O FRESCOR E FACILITA O USO COTIDIANO, EMBALAGEM COM 25 A 30GR.		
132	100	KG	NOZES INTEIRAS DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA UNIFORME, SEM RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, E MIOLO FRESCO, COM SABOR SUAVE E TEXTURA CROCANTE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES E BEM LACRADAS, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO AS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE COLHEITA E PROCESSAMENTO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.		
133	800	UN	ÓLEO DE SOJA REFINADO, EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, 100% PURO, ISENTO DE IMPUREZAS, COM COLORAÇÃO CLARA E TRANSPARÊNCIA, ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO. O ÓLEO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO CONTEÚDO, PROTEGENDO-O DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 900ML.		
134	50	UN	ORÉGANO DESIDRATADO, DE QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DE FOLHAS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS OU CONTAMINANTES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA INTENSO E CARACTERÍSTICO, COM COLORAÇÃO VERDE ACINZENTADA, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, MOFO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E QUE PRESERVE SUAS PROPRIEDADES DE SABOR E AROMA. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DE LUZ DIRETA. EMBALAGEM DE 100GR.		
135	800	DZ	OVOS DE GALINHA , "TIPO GRANDE", CASCA LISA. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS. NÃO PODERÃO ESTAR TRINCADOS. EMBALAGEM: EM CAIXAS DE PAPELÃO,		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF, CISPOA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 15 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
136	20	UN	PALITO DE DENTE DE MADEIRA ROLIÇO DE BOA QUALIDADE CAIXA COM 200 UNIDADES CADA.		
137	150	UN	PÃO CASEIRO SOVADO. PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR E ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALADO UM A UM EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.		
138	150	UN	PÃO DE MILHO 400G. PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA OU MANTEIGA, FARINHA DE MILHO/FUBÁ, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR E ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALADO UM A UM EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.		
139	5.000	UN	PÃO FRANCÊS DE TRIGO, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CROSTA DOURADA E CROCANTE, COM MIOLO MACIO, LEVE E DE TEXTURA UNIFORME. DEVE SER ENTREGUE FRESCO, COM FABRICAÇÃO NO MESMO DIA OU EM DATA RECENTE, E EMBALADO DE FORMA A GARANTIR SUA INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ARMAZENAMENTO RECOMENDADO EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DE UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.		
140	50	UN	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , TRADICIONAL, PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES ISENTOS DE GLÚTEN, TRIGO E LEITE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, PESANDO NO MÍNIMO 350 GRAMAS CADA PACOTE. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER: PRAZO DE VALIDADE E LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COM INDICAÇÃO DE PORÇÃO, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN E ALERGÊNICOS. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR NO MÍNIMO DE 30 DIAS DE VALIDADE E PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.		
141	230	UN	PÃO INTEGRAL FATIADO , PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM ADIÇÃO DE GRÃOS E FIBRAS, GARANTINDO UMA OPÇÃO SAUDÁVEL E NUTRITIVA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA MACIA, COM FATIAS UNIFORMES. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E ADEQUADA, QUE PRESERVE SUA FRESCURA E INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			DA ENTREGA. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA EXPOSIÇÃO AO CALOR. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS.		
142	5.000	UN	PÃO SOVADO TIPO CACHORRO-QUENTE , PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E SAL, RESULTANDO EM UMA MASSA MACIA E LEVEMENTE ADOCICADA. O PRODUTO DEVE TER FORMATO ALONGADO, COM SUPERFÍCIE LISA E DOURADA. O PÃO DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM EMBALAGEM ADEQUADA QUE PROTEJA O PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. DEVE SER FORNECIDO FRESCO, COM FABRICAÇÃO RECENTE, E TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. ARMAZENAMENTO RECOMENDADO EM LOCAL SECO E AREJADO, SEM EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL.		
143	680	UN	PÃO SOVADO FATIADO DE TRIGO, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E SAL, GARANTINDO UMA MASSA MACIA, LEVEMENTE ADOCICADA E DE TEXTURA UNIFORME. SENDO ENTREGUE FATIADO PARA FACILITAR O MANUSEIO E O CONSUMO. DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E SEGURA, PRESERVANDO O FRESCOR E A QUALIDADE ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 7 DIAS. EMBALAGEM DE 500GR.		
144	1.000	UN	PASTEL FRITO COM RECHEIO DE CARNE , PESO MÍNIMO DE 138 GRAMAS CADA, EMBALADO EM PAPEL FILME, PREPARADO E FRITO NO DIA, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA.		
145	1.000	UN	PASTEL FRITO COM RECHEIO DE FRANGO , PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS CADA, EMBALADO EM PAPEL FILME, PREPARADO E FRITO NO DIA, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO FRITO NO DIA DA ENTREGA.		
146	100	CT	SALGADOS ASSADOS , 20 A 25 GRAMAS, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É ASSADO ATÉ ATINGIR A COLORAÇÃO DESEJADA RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E SABOR CASEIRO. CONDIÇÕES DA ENTREGA: PRODUTO FRESCO ASSADO NO DIA DA ENTREGA. OPÇÕES DE SALGADOS: EMPADA DE CARNE DE GADO, EMPADA DE FRANGO, CROISSANT DE CALABRESA E CROISSANT DE FRANGO.		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

147	100	CT	SALGADOS FRITOS , 20 A 25 GRAMAS, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: ELABORADOS COM MASSA LEVE A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL, RECHEADO. O PRODUTO É FRITO ATÉ Atingir a coloração desejada resultando em textura macia e sabor caseiro. Condições da entrega: produto fresco frito no dia da entrega. Opções de salgados: coxinha de frango, rissoles de frango, croquete, enroladinho de salsicha, pastel de carne, bolinha de queijo.		
148	200	KG	PEPINO fresco, de alta qualidade, com coloração verde uniforme e casca firme, sem rachaduras, manchas ou sinais de deterioração. O produto deve ter polpa crocante e sabor suave, garantindo frescor e qualidade. As unidades devem ser entregues em embalagens adequadas, que protejam o pepino contra danos durante o transporte e armazenamento.		
149	100	UN	PEPINO EM CONSERVA , embalagem de vidro 300GR, íntegra, com identificação do produto, rótulo contendo os ingredientes, valor nutricional, peso líquido, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da entrega.		
150	150	KG	PÊRA - frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Cada unidade deve pesar em torno de 150G.		
151	200	KG	PÊSSEGO fresco, de alta qualidade, com casca fina, firme e de coloração amarelada ou avermelhada, conforme a variedade. O fruto deve apresentar polpa suculenta e doce, isenta de manchas, rachaduras ou sinais de deterioração, garantindo frescor e sabor característico. Devem ser entregues em embalagens adequadas que protejam contra impactos e preservem sua integridade até o consumo. A colheita deve ser recente, assegurando durabilidade e qualidade do produto. Armazenar em local fresco e arejado, ao abrigo da luz solar direta, ou sob refrigeração para prolongar a conservação.		
152	100	KG	PIMENTÃO AMARELO fresco, selecionada, com coloração amarelo uniforme, firme, sem manchas ou sinais de deterioração, garantindo sabor levemente picante e aroma característico. O produto deve ser entregue em embalagens adequadas, que protejam as pimentas contra impactos e preservem sua integridade até o consumo. A colheita deve ser recente, assegurando frescor e qualidade. Armazenar em local fresco e ao abrigo da luz solar direta, com possibilidade de refrigeração para prolongar a durabilidade.		
153	100	KG	PIMENTÃO VERDE fresco, selecionada, com coloração verde uniforme, firme, sem manchas ou sinais de deterioração, garantindo sabor levemente picante e aroma característico. O produto deve ser entregue em embalagens adequadas, que protejam as pimentas contra		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.		
154	100	KG	PIMENTÃO VERMELHO FRESCO, SELECIONADA, COM COLORAÇÃO VERMELHO UNIFORME, FIRME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO SABOR LEVEMENTE PICANTE E AROMA CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS, QUE PROTEJAM AS PIMENTAS CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM POSSIBILIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A DURABILIDADE.		
155	500	PAC	PIRULITO – SABORES DIVERSOS, COMPOSIÇÃO EM AÇÚCAR E XAROPE DE GLICOSE, COM ADIÇÃO DE CORANTES E ESSÊNCIAS PARA SABOR, COM FORMATO PODENDO SER ESFÉRICO, ESPIRALADO, EM FORMAS DIVERTIDAS (CASAS, ANIMAIS), OU PLANO. SABORES DIVERSOS COMO FRUTAS, MENTA, CHOCOLATE, ENTRE OUTROS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500GR.		
156	300	UN	POLVILHO AZEDO , OBTIDO A PARTIR DA MANDIOCA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.		
157	300	UN	POLVILHO DOCE , OBTIDO A PARTIR DA MANDIOCA, COM TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA, IDEAL PARA DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, COMO PÃES DE QUEIJO, BOLOS E BISCOITOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES, GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E BEM LACRADA, QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 500GR.		
158	150	KG	PRESUNTO COZIDO A BASE DE PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES, ESPESSANTES, REALÇADORES DE SABOR, ANTIOXIDANTES, TEXTURA MACIA SABOR LEVE E LIGEIRAMENTE DEFUMADO, COLORAÇÃO ROSADA. DEVERÁ VIR FATIADO E COM ETIQUETA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO.		
159	500	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO , FABRICADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO DE ALTA QUALIDADE, COM TEXTURA FIRME, ELÁSTICA E COLORAÇÃO		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. O QUEIJO DEVE APRESENTAR SABOR SUAVE, LIGEIRAMENTE SALGADO E AROMA FRESCO. FORNECIDO FATIADO, DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADO, EM EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA A VÁCUO, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE E PRESERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.		
160	150	KG	KIWI FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM CASCA FINA, MARROM E PELUDA, E POLPA VERDE VIBRANTE, CARACTERIZADA POR SUA TEXTURA SUCULENTA E SABOR AGRIDOCE. O FRUTO DEVE SER LIVRE DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE NUTRICIONAL. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E PRESERVEM SUA INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		
161	800	UN	REFRIGERANTE , BEBIDAS GASEIFICADAS (EMBALAGENS PET DE 2 LITROS, NOS SABORES (COLA, GUARANÁ, LARANJA/LIMÃO) COM INGREDIENTES BASE (ÁGUA, AÇÚCAR/EDULCORANTES, EXTRATOS), AUSÊNCIA DE SUJIDADES E ESPECIFICAÇÕES DE VALIDADE/ROTULAGEM.		
162	200	PAC	REFRESCO EM PÓ ARTIFICIAL, COM PREPARO FÁCIL E PRÁTICO, MISTURADO COM ÁGUA, COM DIVERSAS OPÇÕES DE SABORES EM FRUTAS, OFERECE VITAMINA C E D, ALÉM DE SER FORTE EM ZINCO, SENDO UMA BEBIDA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, MAS CONTENDO AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES. EMBALAGEM DE 18GR.		
163	300	KG	REPOLHO FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS FIRMES, COMPACTAS E COLORAÇÃO VERDE OU ROXA UNIFORME, SEM MANCHAS, FUROS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O REPOLHO DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, GARANTINDO SABOR FRESCO E TEXTURA CROCANTE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES E IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA PROLONGAR SUA CONSERVAÇÃO.		
164	80	KG	REPOLHO ROXO FRESCO, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS FIRMES, COMPACTAS E DE COLORAÇÃO ROXA INTENSA, SEM SINAIS DE MURCHA, MANCHAS OU DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, PREFERENCIALMENTE INTEIRO, EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO FRESCOR E VALOR NUTRICIONAL. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, OU SOB REFRIGERAÇÃO PARA PROLONGAR A CONSERVAÇÃO.		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

165	300	UN	REQUEIJÃO CREMOSO 400G, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO DE ALTA QUALIDADE, COM TEXTURA SUAVE E CREMOSA, E SABOR CARACTERÍSTICO LEVEMENTE SALGADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA A AMARELO CLARO, LIVRE DE GRUMOS, IMPUREZAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO FRESCOR E DAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTRE 1°C E 8°C.		
166	150	UN	RÚCULA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEIRAS, FIRMES E DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, LIVRE DE MANCHAS, AMARELAMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS INTEIROS, GARANTINDO FRESCOR E SABOR LEVEMENTE PICANTE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES E PARA PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A QUALIDADE.		
167	100	PAC	SAGU 400G, DE MANDIOCA, COMPOSTO POR BOLINHAS PEROLADAS DE AMIDO EXTRAÍDO DA MANDIOCA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, TEXTURA UNIFORME E GRÂNULOS INTEIROS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU AGLOMERAÇÕES. O SAGU DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, BEM LACRADA, QUE GARANTA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.		
168	300	UN	SAL MARINHO MOÍDO REFINADO , EMBALAGENS DE 1KG, DE ALTA PUREZA, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS OU AGENTES ANTIUMECTANTES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, TEXTURA FINA E SOLÚVEL, IDEAL PARA USO; DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE, LACRADA E QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.		
169	100	KG	SALAME COLONIAL , EMBUTIDO DE ALTA QUALIDADE PRODUTO COM COLORAÇÃO E TEXTURA ADEQUADA, DEFUMADO E TEMPERADO PRODUTO ARTESANAL.		
170	20	KG	SALSICHA DE HOT DOG RESFRIADA, A GRANEL, COM PESO DE NO MÁXIMO 3 KG CADA, COM ASPECTO FIRME, NÃO PEGAJOSO E SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N. 304 DE		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99.		
171	100	UN	SARDINHA , EM ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL, EMBALAGEM INDUSTRIAL, PESO LÍQUIDO 250G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNPq. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		
172	600	UN	SUCO INTEGRAL DE UVA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS, PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE UVAS SELECIONADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROXA INTENSA, AROMA FRESCO E SABOR CARACTERÍSTICO DE UVAS MADURAS, GARANTINDO PUREZA E QUALIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, HERMETICAMENTE FECHADAS, QUE PRESERVEM O FRESCOR E PROTEJAM CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 1 LITRO.		
173	200	UN	TEMPERO VERDE IN NATURA, DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, AROMA FRESCO E SER ISENTO DE IMPUREZAS. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.		
174	1.000	KG	TOMATE FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SELECIONADOS, COM COLORAÇÃO VERMELHA UNIFORME, FIRMEZA E TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE RACHADURAS, MANCHAS, DANOS CAUSADOS POR PRAGAS E QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA SUA INTEGRIDADE. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO QUE CHEGUEM EM PERFEITAS CONDIÇÕES. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, E O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO, LONGE DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR.		
175	500	KG	UVA FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM CACHOS INTACTOS E GRÃOS FIRMES, LIVRES DE MANCHAS, PODRIDÕES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, PODENDO SER UVA VERDE, ROXA OU VERMELHA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA FRESCURA ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO A QUALIDADE E DURABILIDADE. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.		
176	200	UN	UVA PASSA DE ALTA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DE UVAS FRESCAS DESIDRATADAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA MACIA E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, SEMENTES E ADITIVOS. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS ATÉ O		



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

			CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM DE 250GR.		
177	200	KG	VAGEM FRESCA, DE ALTA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE, TEXTURA FIRME E CROCANTE, SEM MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ADEQUADAS QUE PROTEJAM CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE E FRESCOR ATÉ O CONSUMO. A COLHEITA DEVE SER RECENTE, ASSEGURANDO DURABILIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAR EM LOCAL REFRIGERADO, ENTRE 1°C E 5°C, PARA MANTER A FRESCURA E CROCÂNCIA.		
178	100	UN	VINAGRE DE MAÇÃ 100% NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DE MAÇÃS SELECIONADAS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA CLARA, AROMA CARACTERÍSTICO DE MAÇÃ E ACIDEZ ENTRE 4% E 6%, SENDO IDEAL PARA TEMPERAR ALIMENTOS E PREPARAR MARINADAS EM PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. O VINAGRE DE MAÇÃ DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS RESISTENTES, DEVIDAMENTE LACRADAS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A DATA DE FABRICAÇÃO DEVE SER RECENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EMBALAGEM EM FRASCO DE 750ML.		
TOTAL					

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO, FORMA E LOCAL DO FORNECIMENTO

3.1. O prazo para o fornecimento do objeto é de 02 (dois) dias úteis a contar da assinatura do presente contrato.

3.2. O objeto deverá ser entregue de acordo com previsto no edital e na proposta vencedora da licitação, na Rua Manoel Fernandes, nº 75, centro do Município de Eugênio de Castro/RS.

3.3. A entrega dos materiais se dará conforme o previsto no item 4 do Termo de Referência;

3.4. O recebimento dos materiais será realizado nos termos do artigo 140 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021;

3.5. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;

3.6. A entrega deverá ser realizada conforme o disposto anteriormente;

3.7. Os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, pela responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência;

3.8. Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de até 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

3.9. Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do item;

3.10. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

3.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;

3.12. Satisfeitas as condições de verificação do objeto, o Termo de Recebimento será substituído por "aceite" do fiscal responsável, no verso da(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), que será(ão) encaminhada(s), para liquidação.

3.13. O prazo de vigência contara da data de sua assinatura, ficando válido pelo período de 12 (doze) meses.

Parágrafo único. O presente contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima, mediante demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a CONTRATANTE, sendo permitidas eventuais negociações entre as partes.

CLÁUSULA QUARTA- DO PREÇO

4.1. O preço a ser pago pelo fornecimento do objeto do presente contrato é de R\$ _____ (____ reais), conforme a proposta vencedora da licitação, ofertada pela CONTRATADA.

4.2. Incluídos no preço estão todos os impostos, taxas e encargos sociais, obrigações previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transporte, seguro, obtenção de registros e/ou licenças.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5. O pagamento será efetuado à vista, mediante a entrega do objeto (se o fornecimento for parcelado, o calendário de pagamento deverá ser estabelecido de acordo com o que consta do edital e da proposta vencedora), a apresentação de nota fiscal e aprovação da fiscalização da CONTRATANTE.

Parágrafo único. O pagamento correrá em até 10 (dez) dias úteis a contar da apresentação da nota fiscal. Se o término desse prazo coincidir com dia não útil, considerar-se-á como vencimento o primeiro dia útil imediatamente posterior.

CLÁUSULA SEXTA – DO RECURSO FINANCEIRO

6. As despesas do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

ORGÃO	06. Secretaria de Educação e Cultura
UNID. ORÇAMENTÁRIA	06.01. Secretaria Educ. Serviços Subordinados
PROJETO/ATIVIDADE	2.021 Manutenção da Merenda Escolar
NATUREZA DA DESPESA	(160) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	06. Secretaria de Educação e Cultura
UNID. ORÇAMENTÁRIA	06.09. Convênios vinculados da União
PROJETO/ATIVIDADE	2.028 Merenda Escolar Ensino Fundamental
NATUREZA DA DESPESA	(235) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1552. Transferências de Recursos do FNDE/MEC

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.02. Fundo Municipal da Saúde
PROJETO/ATIVIDADE	2.039 Manutenção do Fundo Municipal de Saúde



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

NATUREZA DA DESPESA	(268) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.06. Fundo da Assistência Social
PROJETO/ATIVIDADE	2.070 Manutenção do Programa Suprimento Alimentar
NATUREZA DA DESPESA	(3223) 33903200 – Material bem ou Serv., para Distr.
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.08. Assistência Social recursos da União
PROJETO/ATIVIDADE	2.069 Manut. do Prog. SCFV – Serv. Conv. Fort. de Vinc
NATUREZA DA DESPESA	(2586) 33903000 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO	1660. Transferência de Recursos do Fundo Nacional

ORGÃO	07. Secretaria de Saúde e Bem Estar Social
UNID. ORÇAMENTÁRIA	07.08. Assistência Social recursos da União
PROJETO/ATIVIDADE	2.069 Manut. do Prog. SCFV – Serv. Conv. Fort. de Vinc
NATUREZA DA DESPESA	(2587) 33903200 – Material bem ou Serv., para Distr.
FONTE DE RECURSO	1660. Transferência de Recursos do Fundo Nacional

ORGÃO	02. Gabinete do Prefeito
UNID. ORÇAMENTÁRIA	02.01. Gabinete do prefeito e serv. subordinados
PROJETO/ATIVIDADE	2.002 Manut. das atividades do Gabinete do Prefeito
NATUREZA DA DESPESA	(21) 33903000 – Material de consumo
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

ORGÃO	03. Secretaria de Administração
UNID. ORÇAMENTÁRIA	03.01. Secretaria administração e serv. subordinados
PROJETO/ATIVIDADE	2.006 Manut. da secretaria de administração
NATUREZA DA DESPESA	(55) 33903000 – Material de consumo
FONTE DE RECURSO	1500. Recursos não vinculados de impostos

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

7. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão atualizados monetariamente pelo índice IGP-M do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a CONTRATANTE compensará a CONTRATADA com juros de 0,5% ao mês calculados pró-rata dia, até o efetivo pagamento.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTAMENTO

8. O valor relativo ao objeto do presente contrato poderá ser reajustado a contar da data-base vinculada à data do orçamento estimado, através do índice IGP-M.

CLÁUSULA NONA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9. Diante da ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que venham a inviabilizar a execução do contrato nos termos inicialmente pactuados, será possível a alteração dos valores pactuados visando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, mediante comprovação e respeitando a repartição objetiva de risco estabelecida.



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

Parágrafo único. Em sendo solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro, a CONTRATANTE responderá ao pedido dentro do prazo máximo de 15 (quinze) dias contados da data do fornecimento da documentação que o instruiu.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA MATRIZ DE RISCO

10. Os fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução deste contrato, não previstos neste termo, serão decididos mediante acordo entre as partes, no que diz respeito à recomposição do equilíbrio econômico financeiro do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11. São obrigações da CONTRATANTE:

- I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;
- II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;
- III - Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;
- IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;
- V - Convocar com antecedência mínima de um dia para as reuniões a serem realizadas pelo CONTRATANTE;
- VI - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12. São obrigações da CONTRATADA:

- I - Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;
- II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratados, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;
- III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas pelo CONTRATANTE;
- IV – Apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários e fiscais;
- V - Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI);
- VI - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;
- VII - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, o fornecimento em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;
- VIII - Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista no presente contrato.
- IX - Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do presente contrato;



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

X - Providenciar a correção das deficiências apontadas pelo Fiscal do Contrato, quando for o caso;

XI - Cumprir e fazer cumprir leis, regulamentos e posturas, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão sua ou de seus prepostos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA DA PROPOSTA

13. A CONTRATADA presta, neste ato, garantia do cumprimento de suas obrigações contratuais decorrentes deste certame licitatório.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GESTÃO DO CONTRATO

14.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal de contrato designado por portaria ou por seu respectivo substituto;

14.2. Dentre as responsabilidades do fiscal está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

15. Os serviços do presente contrato serão recebidos:

I - Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, designado pela CONTRATANTE, com verificação posterior da conformidade dos serviços com as exigências contratuais;

II - Definitivamente por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante assinatura de termo circunstanciado comprovando o atendimento das exigências contratuais.

Parágrafo único. O recebimento provisório ou definitivo não eximirá a CONTRATADA de eventual responsabilização em âmbito civil pela perfeita execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA GARANTIA DO OBJETO

16. A CONTRATADA se responsabilizará pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data recebimento definitivo do objeto pela CONTRATANTE em relação a vícios, inclusive ocultos, defeitos ou incorreções identificadas, ficando responsável pela reparação, correção, reconstrução ou substituição necessárias.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

17. A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades:

a) advertência, quando executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado;

b) multa de 0,5 (meio por cento) por dia de atraso na entrega do objeto ou conclusão do serviço, limitado a 10 (dez) dias, após o qual será considerado inexecução contratual;

c) multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um) ano;

d) multa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois) anos.

e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação



MUNICÍPIO DE EUGÊNIO DE CASTRO
Estado do Rio Grande do Sul

perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos casos em que o locatário causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual.

§1º. As multas serão calculadas sobre o montante total do contrato.

§ 2º. As multas aplicadas na execução do contrato serão descontadas do pagamento, a critério exclusivo do CONTRATANTE e, quando for o caso, cobradas judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA EXTINÇÃO

18.1. As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, que poderão se dar, após assegurados o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

18.2. A extinção do contrato poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. A CONTRATADA obriga-se a fornecer o objeto do presente, sempre em regime de atendimento à fiscalização do preposto do CONTRATANTE, dispondo este de amplos poderes para atuar no sentido do fiel cumprimento deste contrato.

19.2. A CONTRATADA não poderá transferir a outrem as obrigações assumidas neste contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1. As partes elegem o foro da Comarca de Santo Ângelo para dirimir quaisquer questões relacionadas ao presente contrato.

20.2. E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

Eugênio de Castro/RS, XXX de XXXXXX de 2026.

JOSÉ FERNANDO DE LIMA MACHADO
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

XXXXXXXXX
CONTRATADA