EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 01/2026

Município de Tunas/RS
Secretaria Municipal de Educação – Secretaria Municipal da Assistência Social
Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 01/2026
N° do Processo: 04/2026
Tipo de julgamento: menor preço por item
Modo de disputa: Aberto
Abertura: 13/02/2026 as 08h30Min.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TUNAS/RS, Paulo Henrique Reuter, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº 6035043691, CPF nº 435.939.170-68, residente e domiciliado na Av: Oscar Kaufman, nesta cidade, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, tendo por objetivo o registro de preços unitários para fornecimento de Merenda Escolar, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 1962/2024.
A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br, **no dia 13 de fevereiro de 2026, às 08h30 Min**., podendo as propostas serem enviadas até às 08h15Min., sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.
Data início e horário limite para propostas: As propostas serão encaminhadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico até as 08h:15min. do dia 13/02/2026.
Local: www.bll.org.br "Acesso Identificado", no qual o edital está disponível para "download".

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação o registro de preços unitários para Eventual Aquisição de Merenda Escolar, cujas descrições e condições de entrega estão detalhadas no Termo de Referência (Anexo I):
1.2. A entrega dos produtos deverá ser feita no seguinte endereço: Rua das Matrizes, Nº 192, centro de Tunas R/S, em até 10 dias úteis após assinatura do contrato e/ou Ata de Registro de Preço, em horário de expediente, devendo comunicar-se previamente com o fiscal da ata de registro de preços e/ou contrato, para que esse acompanhe a entrega.

02. DOS ELEMENTOS INSTRUTORES

02.1 São partes integrantes deste edital os seguintes elementos instrutores, bem como quaisquer adendos posteriores emitidos:
02.1.1 Termo de referência (Anexo I);
02.1.2 Declaração conjunta (Anexo II);
02.1.3 Minuta da ata de RP (Anexo III);
02.1.4 Padrão de qualidade dos alimentos (Anexo IV).

3. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

3.1. 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.
3.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico ou solicitadas por meio do seguinte endereço de e-mail: esclarecida por meio da Bolsa de Licitações e Leilões ou pelo e-mail contato@bll.org.br, www.bllcompras.org.br.

3.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:
3.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
3.3.2. 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.
3.3.3. 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.
3.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.
3.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

4. ENVIO DAS PROPOSTAS

4.1. As propostas deverão ser enviadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando o item 3 deste Edital.
4.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:
4.2.1. Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Art.67, VI. 14.133/21).
4.2.2. 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, (Art.63, IV, 14133/21).
4.2.3. Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
4.2.4. Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou a ata de registro de preços e/ou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, Art.4º, § 2º.
4.2.5. Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, Art. 63, § 1º, 14.133/21.
4.2.6. Que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República, Art. 68, VI, 14.133/21.
4.3.7 Outras eventuais declarações complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo sistema do pregão eletrônico e/ou pregoeiro, deverão ser realizadas via sistema ou encaminhadas no prazo máximo de 2 (duas) horas após termino do certame.
4.3.8 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

5. PROPOSTA

5.1. O prazo de validade não será inferior a 30 dias, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

5.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo I – Termo de Referência, 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.

5.3. 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 existente procedimento de padronização.

5.4. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o pregoeiro (a) a avaliar a aceitabilidade das propostas.

5.5. Não será aceita proposta com valores superiores ao máximo de referência fixado no edital, o descumprimento desta determinação implica desclassificação do licitante.

5.6. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

5.7. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

5.9. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.8.10. No caso de desconexão do pregoeiro (a), no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances. Quando possível, o pregoeiro (a) retornará a atuar no certame, sem prejuízo dos atos realizados durante sua desconexão.

5.8.11. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, por meio de correio eletrônico (e-mail) divulgando data e hora da reabertura DA SESSÃO;

5.8.12. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra.

5.8.13. Antes de anunciar o vencedor, o pregoeiro (a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido melhor valor, após decidirá sobre a sua aceitação.

5.8.14. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro (a) acerca da aceitação do lance de menor valor.

5.8.15. A sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de classificação/habilitação até o recebimento da documentação original relativa à habilitação, dentro das condições dispostas neste edital.

5.8.16. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação, dentro do prazo estabelecido, acarretará nas sanções previstas neste edital, podendo o pregoeiro (a) convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.
5.8.17. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências de habilitação, o pregoeiro (a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital. Também nessa etapa o pregoeiro (a) poderá negociar com o participante para que seja obtido melhor preço.
5.8.19. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.
5.8.20. Constatando o atendimento às exigências fixadas no edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.
5.8.21. O sistema aplicará os critérios para o desempate em favor das microempresas e empresas de pequeno porte, após o desempate, poderá o pregoeiro (a) ainda negociar um preço melhor.

6. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

06.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante vencedora deverá enviar os documentos relativos à habilitação e deverão ser enviados via e-mail do pregoeiro (a) até 02 (duas) horas após o término do certame ou, ainda, poderão ser anexados na plataforma caso o licitante habilite o upload dos mesmos.
06.2. Sob pena de desclassificação, a proposta atualizada deverá estar de acordo com a proposta eletrônica e ser preenchida em papel timbrado, ou devidamente identificado com dados básicos da empresa, constando o valor e demais informações exigidas neste edital, datada e assinada por quem de direito e escrita em português. Os valores deverão ser expressos em REAL, com apenas 02 (duas) casas após a vírgula (R$0,00).
06.3. A Habilitação do licitante vencedor será verificada mediante a apresentação dos seguintes documentos, os quais devem estar em plena validade:

7.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) cédula de identidade;
b) cópia do registro comercial, no caso de empresa individual, no caso de MEI;
c) 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;
d) comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), se o licitante for pessoa natural, ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), se o licitante for pessoa jurídica;
e) 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.
Parágrafo único: As atividades do licitante constantes nos documentos constitutivos devem ser compatíveis com o objeto desta licitação

7.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;
b) prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, nos termos do art. 193 do Código Tributário Nacional, ou outra equivalente, na forma da lei;

c) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
d) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho.
e) declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

7.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:
a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 90 (noventa) dias da data designada para a apresentação do documento;
7.4. Para as empresas cadastradas no Município, a documentação poderá ser substituída pelo seu Certificado de Registro de Fornecedor, desde que seu objetivo social comporte o objeto licitado e o registro cadastral esteja no prazo de validade.
7.4.1. A substituição referida no item 7.4. Somente terá eficácia em relação aos documentos que tenham sido efetivamente apresentados para o cadastro e desde que estejam atualizados na data da sessão, constante no preâmbulo.
7.5. 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.

8. VEDAÇÕES
8.1 Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ata de registro de preços e/ou contrato, direta ou indiretamente:
a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
b) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
c) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
d) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
e) agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria (Art. 9º, § 1º).
8.2. O impedimento de que trata a alínea "a" do item 8.1, 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.
8.3. Durante a vigência da ata de registro de preços e/ou contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato (Art. 48, parágrafo único).

9. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
9.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

9.2. 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 3.3.2 deste Edital.
9.3. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.
9.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na internet.

10. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.
10.2. Serão desclassificadas as propostas que:
a) contiverem vícios insanáveis;
b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação após a fase de lances;
d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
10.3. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.
10.4. 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.
10.5. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que todos os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
10.6. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.
10.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:
10.7.1. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.
10.7.2. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.
10.7.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.
10.7.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de **R$ 0,10 (dez centavos)** que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.
10.7.5. Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado.
10.7.6. 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.
10.8. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.
10.9. O valor da proposta será reajustado somente em casos de direito ao reequilíbrio econômico e financeiro, devidamente justificados.

11. MODO DE DISPUTA

11.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 9.

11.2. 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 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

11.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

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

11.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (Art. 56, § 4º, 14.133/21).

11.6. 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.

11.7. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, por meio de correio eletrônico (e-mail) divulgando data e hora da reabertura DA SESSÃO;

12. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

12.1. 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 4.2.3 e 4.2.4 deste Edital;

12.1.2. 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.

12.1.3. 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 12.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea "a" deste item.

12.1.4. O disposto no item 12.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da LC nº 123/2006.

12.2. Se não houver licitante que atenda ao item 12.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem (art. 60, 14.133/21):

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

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

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

d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
12.3. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
a) empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;
b) empresas brasileiras;
c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
e) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

13. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

13.1. 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.
13.2. 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 4.3.7 deste Edital.
13.3. 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.
13.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

14. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

14.1. Encerrada a etapa de propostas, o licitante melhor classificado enviará a documentação de habilitação no prazo de 2 (duas) horas. 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 (Art. 64, I e II , 14.133/21).
14.2. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro 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 (Art. 64, § 1º, NLL).
14.3. 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.
14.4. O beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 4.2.3 e 4.2.4 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, a contar da data em que declarado vencedor, 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.
14.5. 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. Nessa hipótese, classificada a

proposta, será concedido o prazo previsto no item 14.1 para o envio da documentação de habilitação.
14.6. 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 (Art. 64, §1º, NLL).
14.7. A habilitação poderá ser realizada por processo eletrônico de comunicação a distância, nos termos dispostos em regulamento do Poder Público (Art.65, § 2º, NLL).
14.8. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

15. DOS RECURSOS

15.1. 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.
15.2. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação ou de divulgação da interposição do recurso.
15.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 15.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:
a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
b) a apreciação dar-se-á em fase única.
15.4. 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.
15.5. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.
15.6. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente (art. 168, NLL).

16. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

16.1. 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.

17. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

17.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preço e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2. 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.
17.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
17.4. A proponente vencedora convocada, dentro do prazo de validade da sua proposta, item 5.1 do edital, que se recusar injustificadamente a assinar o contrato de fornecimento, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, comportar- se de modo inidôneo ou fizer declaração falsa ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios pelo prazo de até 5 (cinco) anos.
17.4.1 Suspensão do direito de participar em licitações/contratos junto ao Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, quando, por culpa da proponente, deixar de entregar o objeto contratado, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento do fornecimento do objeto, fraudar a entrega, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, cometer fraude fiscal ou ocorrer a rescisão administrativa.
17.4.2 Multa de 5% (cinco por cento) do valor contratual nos casos de mora, exigível juntamente com o cumprimento das obrigações. A multa incidirá a cada novo período de 30 (trinta) dias de atraso em relação à data prevista para o fornecimento.
17.4.3 Multa de 10% (dez por cento) do valor contratual quando por ação, omissão ou negligência a proponente infringir qualquer das demais obrigações contratuais.
17.4.4 Declaração de inidoneidade, por prazo a ser estabelecido pelo Município, em conformidade com a gravidade da infração cometida pela proponente, observando-se o disposto no Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.
17.4.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal n.º 14.133/2021.
17.4.6 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
17.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
b) adjudicar e celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
17.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

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

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

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

19. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA:

19.1. As hipóteses de cancelamento da ata estão dispostas no regulamento.
19.2. No caso de cancelamento da ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da ata.
19.3. Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento, sem prejuízo de aplicação das sanções dispostas no item 17 deste edital.

20. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

20.1. Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.
20.2. Os preços registrados poderão ser reequilibrados, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indeferimento do pedido.
20.3. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 8 (oito) dias úteis.
20.4. No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.
20.5. No caso de o preço revisado ficar maior que o do segundo colocado, será negada a revisão e reclassificada a ata de registro de preços.

21. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

21.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
a) dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
b) dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.
21.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
21.3. O registro a que se refere o item 21.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
21.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea “a” do item 21.1 antecederão aqueles de que trata a alínea “b” do referido item.

22. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

22.1. O prazo de entrega integral dos produtos é de 10 (dez) dias úteis, a contar da emissão da ordem de fornecimento.
22.2. Os materiais deverão ser entregues nas seguintes secretarias: Secretaria de Educação, sito na Rua das Matrizes, Nº 192, centro de Tunas/RS, Secretaria da Assistência Social, Rua Carolina Schmitt, n° 388, Centro de Tunas/RS no horário das 08h00 às 11h30Min. E das 13h30Min. As 16h30Min.

22.3. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.
22.4. O material a ser entregue deverá ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.
22.5. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto ao seu objeto.

23. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

23.1. O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, correndo a despesa na dotação orçamentária da secretaria solicitante.
23.2. 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.
23.3. O pagamento será de acordo com cronograma físico financeiro, pedido/entrega.
23.4. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.
23.5. A despesa correrá na dotação orçamentária da secretaria da Educação e Secretária da Assistência Social.

24. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, mediante concessão do direito ao contraditório e à ampla defesa, pelas seguintes infrações:
a) dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato;
b) dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) dar causa à inexecução total da ata de registro de preços e/ou do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar da ata de registro de preços e/ou do contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
24.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 24.1 deste edital as seguintes sanções (Art. 156, § 1º, NLL):
a) advertência;
b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
24.3. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item 24.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea "b" do mesmo item.
24.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 24.2 do presente Edital.
24.5. 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.
24.6. A aplicação das sanções previstas no item 24.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
24.7. Na aplicação da sanção prevista no item 24.2, alínea "b", do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
24.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas "c" e "d" do item 24.2 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.
24.9. 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.
24.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
24.11. 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.
24.12. 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.
24.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas "h" e "m" do item 24.1 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

25. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

25.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até 3(três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.bllcompras.org.br.
25.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico do Município de Tunas pmtunaslicitacao@gmail.com. e no sistema da BLL,

quando originário do próprio sistema.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tunas/RS, 28 de janeiro de 2026.

_____

Paulo Henrique Reuter
Prefeito Municipal

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

Em 28 de janeiro de 2026

THALIS VICENTE DAL RI
OAB nº 54769

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
Município de Tunas/RS
Secretaria Municipal da Educação e Cultura e Secretaria Municipal da Assistência Social

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para suprir as necessidades da rede municipal/estadual de ensino do Município de Tunas/RS, durante o ano letivo de 2026, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A contratação justifica-se pela necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos matriculados na rede pública de ensino, assegurando o fornecimento regular de refeições escolares, em conformidade com as diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e com o dever constitucional do Município.

2.1. DESCRIÇÃO DOS ITENS, QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS

Item	Descrição	Código	Unidade	Quantidade	Valor unitário estimado R$
01	**AÇAFRÃO/CÚRCUMA EMBALAGEM DE 30GR** - Condimento Tipo: Açafrão, apresentação: Pó Embal. 30g. pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	6327	UN	150	2,32
02	**AÇÚCAR DEMERARA EMBALAGEM DE 1KG** - Açúcar tipo demerara. Não deve apresentar sujidades, umidade, bolos. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. Pacotes de 1kg	6632	PCT	30	6,13
03	**AMIDO DE MILHO EMBALAGEM DE 500MG**– Amido base: de milho produto amelace, extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, vedada com 500gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.	1207	UN	274	4,83
04	**ARROZ BRANCO TIPO 1 EMBALAGEM DE 5KG** - arroz beneficiado tipo: agulhinha/branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1. Embalagem em pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 5kg, o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses.	3656	UN	612	19,80
05	**ARROZ INTEGRAL TIPO 1 EMBALAGEM DE 1KG** - Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2089	UN	5	11,05
06	**AÇÚCAR CRISTAL BRANCO EMBALAGEM DE 5KG**- Açúcar Tipo: Cristal, Coloração: Branca. Açúcar, tipo cristal, branco, de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Embalagem em pacote de polietileno atóxico, resistente, pacotes de 5kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega	4104	UN	570	21,85
07	**AVEIA EM FLOCOS FINOS EMBALAGEM DE 200GR** - Aveia Beneficiada Classe: Branca, Apresentação: Em Flocos Finos, Presença De Glúten: Contém Glúten. Rótulo contendo informação nutricional,	1208	UN	350	3,51

	data fabricação, validade e lote. Acondicionada em caixa com peso de 200g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega				
08	**BIFE DE FÍGADO BOVINO EMBALAGEM ENTRE 1KG A 3KG** - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Fígado, Apresentação: Fatiada Em Bife, Estado De Conservação: Resfriado (A) Embalagem transparente com peso entre 1 a 3Kg, cortada em pedaços médios. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Conforme Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017. *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.	1069	KG	50	21,02
09	**BANANA PRATA**- amadurecimento médio aroma, aspecto, cor e sabor característicos. Para serem entregue em embalagens transparentes separados por unidades e identificado por escola conforme solicitado. Entrega conforme solicitação da Secretaria.	2789	KG	12.900	6,73
10	**BISCOITO POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN EMBALAGEM DE 350GR** - tradicional. Pacote de 350 gramas. Embalagem primária seca, transparente e atóxica. Prazo de validade mínimo 6 meses	6330	UN	100	11,32
11	**BISCOITO SALGADO (CREAM CRACKER) EMBALAGEM DE 400GR -** Biscoito Sabor: Salgado, Características Adicionais: Quadrado, Tipo: Cream Cracker, Ingredientes: Sem Gordura Trans. Embalagem com 400g. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade: mínima de 09 meses a partir da data de fabricação	1213	UN	2.160	7,40
12	**BISCOITO SEM GLÚTEN AMANTEIGADO EMBALAGEM DE 210GR**- Farinha de arroz (base principal), amido de milho (ou fécula de batata) e polvilho doce. Com manteiga (ou gordura de palma para opções sem lactose), geralmente em proporção elevada para garantir a textura "que se desfaz na boca". Ovos (estabilização) e açúcar (refinado ou demerara). **(**Opcional): Goma xantena para melhorar a elasticidade da massa e fermentos químicos (bicarbonato damônio/sódio**).** Textura**:** Crocante e friável (quebradiça) devido à ausência da rede de glúten. Peso em média 210g.	7047	PCT	40	17,48
13	**BISCOITO DOCE SORTIDO EMBALAGEM DE 400GR** - Biscoito Classificação: Doce, Características Adicionais: Sem Recheio, Aplicação: Alimentação Humana. Embalagem com 400g. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega.	1393	UN	2.400	6,52
14	**BISCOITO SALGADO - (TIPO INTEGRAL) EMBALAGEM DE 350GR -** Sabor: Salgado, Características Adicionais: Integral E Sem Recheio, Tipo: Cream Cracker.	2093	UN	50	7,28
15	**BISCOITO DOCE TIPO DE LEITE EMBALAGEM DE 400GR -** Data de validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega.	7048	PCT	1.800	7,34
16	**CACAU EM PÓ SOLÚVEL EMBALAGEM DE 200GR** - Produto solúvel puro, 100% pó de amêndoas de cacau moído sem adição de manteiga, açúcar, sem glúten, lactose e sem aromatizantes. Embalagem primaria: plástico transparente com soldas resistentes. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente que contenham a origem, data de validade e informações nutricionais. Embalagem de 200g. Produto com no mínimo 1 ano de validade.	5306	UN	300	13,76
17	**CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ EMBALAGEM DE 200GR -** Café solúvel em pó, selo da ABIC, 100% puro, aparência homogêneo, fino; cor: variando do castanho claro ao castanho escuro; sabor e cheiros próprios; validade mínima de 6 meses; embalagem: primária, própria, fechada, constando identificação do produto, inclusive classificação. Embalagem com peso líquido de 200g, embalagem seca, cx. Papelão	3660	UN	600	22,86
18	**MILHO CANJICA TIPO 1 EMBALAGEM DE 500GR** - Canjica Grupo: Especial, Nº 3, Subgrupo: Empeliculada, Classe: Branca, Qualidade: Tipo 1, Característica Adicional: Não Transgênico. Emb.	4350	UN	120	5,18

	500g.				
19	**CANELA EM RAMA EMBALAGEM 20GR** - Canela em rama. Embalagens de 20 g, íntegras com composição do produto e validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega.	3663	UN	212	3,98
20	**CARNE BOVINA MOIDA DE 1° EMBALAGEM DE 1KG** - De 1° abatidos sob inspeção veterinária, livre de cartilagens em cor vermelho vivo e odor próprio. A embalagem deve ser do tipo plástico branco transparente atóxico apresentando data de validade. Deve ser de kg e quantidades também conforme solicitação da Secretaria	901	KG	3.150	28,71
21	**CARNE BOVINA, SEM OSSO de 1ª, EM CUBOS KG**- Resfriada na temperatura adequada à legislação. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Embalagem transparente com peso entre 1 a 3Kg, cortada em pedaços médios. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade,	1047	KG	900	37,24
22	**CARNE SUÍNA KG** - carne suína resfriada sem ossos, sem gordura, em cubos, ou inteira. Embalagem individual em kg conforme pedido. Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg com rotulo de identificação conforme pedido. (Deve ser entregue conforme solicitado pela secretária).	2126	KG	600	22,07
23	**CRAVO DA ÍNDIA EMBALAGEM DE 40GR**- Cravo da índia. Embalagens de 40gramas, íntegras com composição do produto e data de validade. Data de validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega.	3669	PCT	224	3,45
24	**CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU EMBALAGEM DE 200GR** - Embalagem de 200g, ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten.	4789	PCT	820	11,17
25	**COLORAU EMBALAGEM DE 100GR** - colorau puro sem adição de sal, conservantes, farinha de milho ou amido. Embalagem 100 gramas.	7049	PCT	262	1,51
26	**COMINHO EM PÓ EMBALAGEM DE 20GR** - Contendo data de fabricação e validade. Deve apresentar aspecto de pó fino, sem grumos de coloração característica, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.	7050	PCT	50	2,13
27	**COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA KG** - A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade. * Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Congelado: temperatura -12ºC (sem sinais de descongelamento) Caixa de 20kg.	6332	KG	900	10,55
28	**DOCE FRUTA CREMOSO EMBALAGEM DE 500GR** - Sem aromatizantes e corantes artificiais, com polpa de fruta natural, embalagem em vidro ou plástico atóxico, de 500 g, devendo constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses	3671	UN	100	9,80
29	**EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO EMBALAGEM DE**	3673	UN	2.500	2,78

	300GR - concentrado, 100% natural, elaborado a partir de tomates frescos, cuidadosamente selecionados, sem adição de qualquer tipo de conservante. Ingredientes do produto: tomate. Deverá apresentar cor vermelha, cheiro e odor próprio e isento de fermentação. As embalagens não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas e deverão conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca, contato para atendimento ao consumidor. Validade de 01 ano.				
30	**ERVA-DOCE EMBALAGEM 18GR** - Embalagem transparente 18 g.	3031	UN	200	5,22
31	**FARINHA DE MILHO MÉDIA EMBALAGEM DE 1KG**-Pacotes de 1kg, submetido a processos de extração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. Embalagem sem furos com validade mínima de 4 meses	3674	PCT	524	4,46
32	**FARINHA DE TRIGO, ESPECIAL DE 1ª QUALIDADE EMBALAGEM DE 5KG -** Embalagem íntegra, pacotes de 5kg O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega.	2884	UN	550	19,11
33	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL EMBALAGEM DE 1KG-** Pacote de 1 kg embalagem. Embalagem íntegra. Unid. /Kg	1115	PCT	20	6,30
34	**FARINHA DE ARROZ EMBALAGEM DE 1KG** - produto em pó obtido da moagem do grão de arroz, sendo suas principais especificações técnicas relacionadas à sua composição nutricional (alto teor de amido), propriedades físicas (granulometria, densidade) e ausência de glúten. A farinha de arroz 100% pura contém apenas arroz, sem aditivos ou conservantes. Pacote de 1 kg.	6334	UN	20	7,74
35	**FARINHA DE AVEIA EMBALAGEM DE 200GR-** Obtido pela moagem dos grãos de aveia, sendo rica em fibras, proteínas, vitaminas e minerais. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Acondicionada em caixa com peso de 200g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	7051	PCT	60	4,08
36	**FERMENTO BIOLÓGICO 125GR** - Fermento biológico seco instantâneo, para pão, levedura seca instantânea. Embalagem metalizada, íntegra, com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega.	3677	UN	60	7,86
37	**FERMENTO QUÍMICO 250 GR -** Fermento em pó químico, para bolo. Embalagens de 250 g, íntegras, com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega	3678	UN	520	11,16
38	**IOGURTE BANDEJA CONTENDO 6 UNIDADES DE 90G** - Boa qualidade; de sabores variados, cada bandeja com 6. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote. Prazo mínimo de 30 dias após a entrega.	7052	EMB	1.000	9,43
39	**IOGURTE BANDEJA ZERO LACTOSE 540GR** - Feito com leite reconstituído integral e/ou leite pasteurizado integral, enzima lactose e fermento lácteo. Não contém glúten nem aromatizante. Prazo mínimo de 30 dias após a entrega.	7053	EMB	9	13,37
40	**LEITE INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO 400 GR** - Leite integral em pó instantâneo; onde em 26 gramas do produto encontramos 10 gramas de carboidratos,7,0 gramas de gorduras totais, 6,6 de proteínas não mais que 100 mg de sódio e 223 mg de cálcio; embalagem aluminada, composição. Leite de vaca unidade 01 700 unidades república federativa do brasil estado do rio grande do sul prefeitura municipal de tunas 7 desidratados apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Embalagem de 400 gr data de validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega. Gramas.	3679	UN	720	16,78
41	**LEITE INTEGRAL LONGA VIDA UHT CAIXA COM 1.000 ML** - Composição nutricional (100 g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos / mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal. Com composição do produto e data de validade de no mínimo 05 meses contados a partir da data de entrega. Embalagem tetra pack	3681	UN	2.632	5,61

	(caixa), com 1.000 ml. Data de validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega				
42	**LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE CAIXA COM 1 LITRO** Com composição do produto e data de validade de no mínimo 05 meses contados a partir da data de entrega. Embalagem tetra pack (caixa), com 1 litro. Data de validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega.	7054	LIT	24	6,41
43	**LENTILHA MÉDIA TIPO 1 500 GR** - Tipo 1, classe média, nova, pacote de 500g, de 1º qualidade, presença de grãos mofados e /ou carunchados, com embalagens plásticas resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	3686	UN	524	9,20
44	**LOURO EM FOLHA EMBALAGEM 3 GR** - desidratado, para uso em culinária, acondicionado em embalagem própria para alimento contendo nesta 3g de produto. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente	966	PCT	90	2,41
45	**MANTEIGA COM SAL EMBALAGEM DE 200 GR -** Acondicionada em embalagem plástica de 200g, lacrada. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	4791	UN	500	12,71
46	**MASSA TALHARIM-TIPO CASEIRO EMBALAGEM DE 500 GR** – embalagem plástica e transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses.	4792	UN	1.500	10,57
47	**MASSA PARAFUSO EMBALAGEM DE 500 GR** - embalagem plástica atóxica transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses.	3689	UN	1.024	4,24
48	**MASSA SEM GLÚTEM TIPO PENNE/PARAFUSO/ESPAGUETE 400 GR** - feita de farinha de arroz (integral ou branca) e milho, é uma alternativa segura para celíacos, com preparo rápido (10-13 minutos). É livre de glúten, vegana, e sem ovos. Deve portar obrigatoriamente a advertência **"não contém glúten"** e, idealmente, selos de segurança para celíacos. Pacote de 400g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	7055	PCT	40	10,60
49	**MASSA CABELO DE ANJO EMBALAGEM DE 500GR -** plástica atóxica transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses	3690	UN	300	6,36
50	**MANTEIGA SEM SAL EMBALAGEM DE 200GR** - lacrada. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no ministério da Saúde e/ou Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega.	6336	UN	150	12,77
51	**MANJERICÃO, DESIDRATADO EMBALAGEM DE 100GR** - Composição 100% manjericão, em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. Embalagem 100g.	6337	PCT	100	2,93
52	**MANJERONA, DESIDRATADO EMBALAGEM DE 100GR -** Composição 100% manjerona, em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega.	7056	EMB	100	4,20
53	**NOZ-MOSCADA EM PÓ EMBALAGEM DE 25 GR** - Deve estar integra, isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem com data de fabricação e validade	6338	UN	100	5,27
54	**CANJIQUINHA DE MILHO EMBALAGEM DE 500GR** - Quirerinha de milho (ou canjiquinha/xerém) é o grão de milho triturado, sem o gérmen e a parte mais externa. Embalagem plástica atóxica transparente com data de fabricação e prazo de validade no	7057	UN	85	4,17

	mínimo de 12 meses.				
55	**MILHO PARA PIPOCA TIPO 1 EMBALAGEM DE 500 GR** - Embalagem plástica atóxica transparente com. Data de validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega. Embalagem de 500gr	3692	UN	120	4,72
56	**MELADO POTE PLÁSTICO DE 1KG** - De boa qualidade e procedência, sem adição de açúcar cristal, com validade de no mínimo 6 meses. Embalagem de 1kg. (Pote Plástico).	4793	UN	50	16,82
57	**ÓLEO DE SOJA EMBALAGEM DE 900ML** - produto derivado de soja comestível e refinado. Embalagem de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega	1206	UN	1.440	8,73
58	**ORÉGANO EMBALAGEM DE 100GR** - Orégano desidratado, composição 100% orégano em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. Embalagem 100g	3694	PCT	200	5,38
59	**PÃO FRANCÊS (CACETINHO)** - Tamanho uniforme, entregue em embalagens transparentes, separados por unidades, contendo a identificação da escola fornecida pela Secretaria, conforme solicitado.	2836	KG	935	14,90
60	**PÃO DE FORMA FATIADO PACOTE DE 500GR** - Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de sete dias da entrega.	939	UN	20	9,27
61	**PÃO DE FORMA FATIADO, SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN PACOTE DE 500GR** - Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de sete dias da entrega.	6341	UN	20	9,61
62	**PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN PACOTE DE 500GR** - Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de sete dias da entrega.	7058	UN	15	14,94
63	**PÃO FRANCÊS DE CENTEIO 60GR CADA UINIDADE** - O pão de centeio é classificado como um produto de panificação obtido pelo cozimento de uma massa preparada com farinha de centeio, podendo ser misturada com farinha de trigo. Unidade mínimo 60 g. Fabricado no dia da entrega.	6343	KG	20	22,40
64	**PÃO INTEGRAL FATIADO PACOTE DE 500 GR** - farinha de trigo integral (preferencialmente >50% para "100% integral"), água, glúten, farinha de soja, fibra de trigo, conservantes (propionato de cálcio) e fermento. Em pacote de 500 gramas. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de sete dias da entrega.	6344	UN	10	12,38
65	**PÃO TIPO SOVADINHO MÉDIA DE 70GR a 80GR CADA** - Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Data de fabricação do dia da entrega. Entrega em sacos transparentes conforme solicitação da educação.	7059	KG	720	18,89
66	**PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO** - Com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. Embalagem individual em kg conforme pedido. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Conforme Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017. *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Congelado: temperatura -12ºC (sem sinais de descongelamento).	907	KG	2.200	24,85
67	**POLVILHO AZEDO EMBALAGEM DE 500g** - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 01 ano.	7060	UN	480	8,71
68	**PRESUNTO COZIDO EMBALAGEM DE 200 GR** - O produto deve ser embalado a vácuo, fatiado, embalagem original de 200 gramas, conter externamente as informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 60 dias contados a partir da data de entrega	7061	PCT	1120	9,90
69	**QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO FATIA MÉDIA 25GR**	7062	KG	340	54,13

	- Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem com data de validade. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de queijo. Conforme Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).				
70	**QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO SEM LACTOSE EMBALAGEM DE 150GR** - Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem com data de validade. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de queijo. Conforme Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).	6347	UN	100	12,58
71	**SAL MOÍDO FINO EMBALAGEM DE 1KG** - Moído fino, tipo 1, comum, sem adição de tempero, data de validade de no mínimo 12 meses contados a partir da data de entrega.	7063	UN	365	1,95
72	**UVA PASSA BRANCA EMBALAGEM DE 150GR** - sem semente, fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física.	6348	UN	10	8,50
73	**VINAGRE DE MAÇÃ EMBALAGEM DE 750ML** - Embalagem resistente, livre de amassados, rachaduras ou qualquer vazamento. Do tipo maçã, rose ou tinto, sem álcool.	1584	UN	530	3,74
74	**REFRESCO EM PÓ SACHE DE 25GR** - diversos sabores. Adoçado, com no mínimo os ingredientes: açúcar, polpa de fruta desidratada, maltodextrina, vitaminas, ácido fólico, ferro, acidulante, aroma natural, antiumectante e espessantes. Caixa com 15. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	7064	CX	20	14,70
75	**SAGU TIPO 1 EMBALAGEM DE 500GR** - O sagu é derivado da mandioca (tapioca), mais precisamente da fécula extraída de sua raiz. Embalagem de 500gr.	5308	UN	100	7,99
76	**CREME DE LEITE UHT EMBALAGEM DE 200GR** - homogeneizado, acondicionado em caixa multiplatinada, contendo 200gr. O Produto deverá ter validade não inferior a 6 meses, 1° qualidade	1394	UN	120	3,78
77	**LEITE CONDENSADO EMBALAGEM DE 395GR** - É um produto obtido a partir da remoção parcial da água do leite, com adição de açúcar. Tem uma consistência viscosa e homogênea é de cor branca amarelada, com sabor e odor característicos Pode ser adicionado leite em pó integral e lactose. Embalagem 395g.	1577	UN	192	7,12
78	NATA- Creme de leite fresco. Registro no ministério da agricultura. Validade de aproximadamente 15 dias. Resfriada. Embalagem em pote de plástico 500g, lacrada. Potes	6340	UN	48	10,61
79	**CHOCOLATE BARRA BRANCO BARRA DE 1KG** - Embalado Para Uso Profissional E Industrial Em Confeitarias, Padarias E Cozinhas. O Produto Deve Ser De Alta Qualidade E Com Sabor Característico De Chocolate branco.	7066	KG	3	33,81
80	**CHOCOLATE BARRA PRETO BARRA DE 1KG** - meio amargo-chocolate nobre meio amargo, ideal para derreter e moldar. Produzido á base de massa de cacau e manteiga de cacau. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra, resistente.	7067	KG	7	33,81
81	**MARGARINA COM SAL EMBALAGEM DE 500GR** - gordura trans oriunda de óleo vegetal líquidos e interestericados contendo vitaminas dentro dos padrões legais embalagem plástica atóxica pesando 500 g contendo a identificação do produto a marca do fabricante o prazo de validade a informação nutricional e o peso	7068	UN	48	10,04

	liquido validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega.				
82	**BANHA EMBALAGEM DE 1KG** - Banha de origem animal - Banha de porco refinada, apresentando coloração branca ou levemente amarelada e odor característico, isenta de produtos estranhos, parasitas e reincides, ingredientes: gordura de suíno (tecido adiposo), não deve conter glúten, com valor nutricional na porção de 10g: 0g de carboidratos, 0g de proteína e 10g de gorduras totais, acondicionada em embalagem plástica hermeticamente vedada, impermeável, atóxica e resistente, original do fabricante, com peso líquido de 1kg, na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote, validade mínima de 3 meses na entrega, registro no SIF, SIE ou SIM.	7069	KG	10	22,29
83	**POLVILHO DOCE EMBALAGEM DE 500GR** - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 01 ano	6346	UN	40	6,55
84	**CANELA EM PÓ EMBALAGEM DE 30GR** - Condimento obtido da casca da caneleira, moído, pó fino e homogêneo, coloração marrom, odor e sabor característicos, isento de impurezas. **Embalagem** com **30 g**, lacrada, contendo identificação, data de fabricação , prazo de validade mínimo de 12 meses após a data do recebimento.	7070	PCT	12	4,40
85	**PÓ PARA GELATINA EMBALAGEM DE 1KG** - Preparado alimentício em pó para gelatina, sabor conforme solicitação, coloração característica, textura homogênea, isento de impurezas e umidade excessiva. Produto próprio para consumo humano. Embalagem contendo 1 kg, íntegra, lacrada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses após a data do recebimento.	3696	KG	30	15,64
86	**SALSICHA SEM CORANTE EMBALAGEM DE 1KG** - produto cárneo industrializado, a salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Com aspecto firme, não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Temperatura máxima de 10 c, ou conforme especificação do fabricante. Embalagem em filme transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 02 meses após a data do recebimento.	7072	KG	100	12,86
87	**PÓ PARA PUDIM KG** - Preparado alimentício em pó para pudim, sabor conforme solicitação, coloração e aroma característicos, textura homogênea, isento de impurezas, corpos estranhos e umidade excessiva. Produto próprio para consumo humano. Embalagem contendo 1 kg, íntegra, lacrada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses após a data do recebimento.	3697	KG	10	15,16
88	**FEIJÃO PRETO TIPO 1 EMBALAGEM DE 1KG** - Pacote de 1 kg, novo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e /ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura	5826	PCT	600	7,56
89	**SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA EMBALAGEM DE 1,5 LITROS** - não fermentado, em litros bem vedados, embalagem de 1,5 litros, sem adição de açúcar, conservantes, corantes e/ou outros aditivos.	4260	UN	1.200	10,91
90	**MANGA** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta	6339	KG	70	8,74

	de pesagem. *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.				
91	**MAÇA FUGI FRESCAS** - íntegras e firmes aroma, aspecto amadurecimento médio, aspecto cor e sabor. Serem entregues em embalagem transparente separados por unidade e identificados por escola.	7114	KG	13.200	10,76

3. FUNDAMENTAÇÃO E ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA 2026, estando alinhada ao planejamento estratégico da Administração Municipal e às políticas públicas de alimentação escolar, contribuindo para a permanência do aluno na escola, melhoria do rendimento acadêmico e redução da evasão escolar.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade consiste na aquisição contínua de gêneros alimentícios para o preparo das refeições escolares ao longo de 200 (duzentos) dias letivos, atendendo às faixas etárias, restrições alimentares e cardápios elaborados por Nutricionista Responsável Técnico.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Requisitos Nutricionais

Os alimentos deverão atender integralmente ao cardápio elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica do Município, respeitando as recomendações nutricionais do PNAE e as necessidades específicas dos alunos.

5.2 Requisitos Legais

No mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos financeiros repassados pelo FNDE deverão ser aplicados na aquisição direta de produtos da Agricultura Familiar, conforme legislação vigente.

5.3 Requisitos de Qualidade

Os produtos deverão:

- Estar dentro do prazo de validade;
- Possuir embalagens íntegras e adequadas;
- Apresentar selos de inspeção sanitária quando aplicável (SIF, SIE ou SIM);
- Atender às normas sanitárias e de vigilância alimentar vigentes.

5.4 Da Apresentação e Avaliação de Amostras

A Administração poderá exigir, após a fase de lances e antes da homologação, a apresentação de **amostras dos produtos** pelas empresas classificadas em primeiro lugar, quando julgar necessário para a verificação da conformidade com as especificações técnicas, de qualidade e sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência (Anexo I) e Padrão de Qualidade dos Alimentos (Anexo IV) no Edital.

As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, nas respectivas Secretarias solicitantes, observados o horário e o local estabelecidos no item 11 deste Termo de Referência, sem qualquer ônus adicional ao Município.

Caso a amostra apresentada não atenda às exigências técnicas, de qualidade ou sanitárias, a empresa será desclassificada quanto ao respectivo item, sendo convocada a empresa classificada subsequente, obedecida a ordem de classificação, para apresentação de nova amostra, aplicando-se o mesmo procedimento sucessivamente, até a seleção da proposta que atenda integralmente às exigências.

A não apresentação da amostra no prazo estabelecido ou a reprovação desta implicará a desclassificação da proposta para o item correspondente.

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

As quantidades estimadas foram definidas com base no número de alunos apurado no último Censo Escolar, multiplicado pelo número de dias letivos (200 dias), acrescido de uma margem de segurança de 10%**,** considerando possíveis novas matrículas ao longo do exercício.

7. FORMA DE CONTRATAÇÃO

Para atendimento da demanda, será adotada a seguinte modalidade, conforme a natureza dos itens: Sistema de Registro de Preços – SRP, possibilitando aquisições parceladas, conforme a necessidade, evitando desperdícios.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação de pesquisa de preços foi realizado através do sistema LICITACON, PNCP e BANCO DE PREÇOS, considerando-se a devida atualização pelos índices de inflação aplicáveis aos gêneros alimentícios.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução envolve o fornecimento regular dos gêneros alimentícios, compreendendo:

- Entrega conforme cronograma definido pela Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal da Assistência Social;
- Armazenamento adequado;
- Controle de qualidade e conferência dos produtos no ato do recebimento.

10. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

A contratação será parcelada em lotes, de modo a:

- Ampliar a competitividade;
- Permitir a participação de pequenos produtores e fornecedores locais;
- Separar itens perecíveis e não perecíveis, otimizando a logística de entrega.

11. LOCAL DE ENTREGA, CONFERÊNCIA E HORÁRIO

Os produtos destinados à Secretaria Municipal de Educação deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua das Matrizes, nº 192, Centro, Tunas/RS, conforme cronograma e quantidades definidos pela referida Secretaria, atendendo às orientações da nutricionista responsável.
Os produtos destinados à Secretaria Municipal de Assistência Social deverão ser entregues na Rua Carolina Schmitt, nº 388, Centro, Tunas/RS, conforme cronograma e quantidades definidos pela referida Secretaria, atendendo às orientações da servidora responsável, vinculada à Secretaria Municipal de Assistência Social. O recebimento ocorrerá nas respectivas secretarias, no horário das 08h00 às 11h30 e das 13h30 às 17h00.

12. CONDIÇÕES DE TROCA

Os produtos que apresentarem danificação, avaria, deterioração, desconformidade com o pedido ou prazo de validade vencido ou inadequado deverão ser substituídos pela contratada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação formal, sem ônus adicional ao Município.

13. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A fiscalização da execução contratual ficará a cargo da Sra. Cristiane Breda Biancini, ocupante do cargo de Nutricionista, matrícula nº 1023-5, vinculada à Secretaria Municipal de Educação, e Sra. Elizandra Bohn, ocupante do cargo de Servente, matrícula nº 1371-4, vinculada à Secretaria Municipal de Assistência Social, as quais atuarão como Fiscais do Contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, a quem competirá acompanhar, conferir e atestar a qualidade e a conformidade dos produtos fornecidos, bem como comunicar eventuais irregularidades à Administração.

14. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se:

- Garantir o fornecimento integral das refeições escolares durante o ano letivo de 2026;
- Reduzir o desperdício de alimentos em, no mínimo, 15%, por meio de entregas fracionadas;
- Incentivar o desenvolvimento econômico local, especialmente da Agricultura Familiar.

15. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS E GESTÃO DE RISCOS

15.1 Providências Prévias

Adequação dos espaços de armazenamento, freezers e despensas das unidades escolares antes do início das entregas.

15.2 Riscos e Mitigação

- **Risco:** Elevação significativa dos preços dos alimentos.
  Mitigação: Previsão de cláusulas de reequilíbrio econômico-financeiro, nos termos da legislação vigente.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante das informações apresentadas no Estudo Técnico Preliminar, declara-se viável a presente contratação, por ser essencial à manutenção das atividades educacionais e ao bem-estar dos alunos da rede pública municipal.

Tunas/RS, 21 de janeiro de 2026.

_____
Departamento de Compras

_____	_____
Marizete Neiland Bohrer	Luana Neiland da Silva
Secretária Municipal de Educação	Secretária Municipal de Assistência Social

_____
Atestado de conformidade da autoridade superior
Paulo Henrique Reuter
Prefeito municipal de Tunas/RS.

ANEXO II
MODELO DE DECLARÇÃO CONJUNTA

EMPRESA XXXXXXX, inscrita no CNPJ (MF) nº XXXXXXXXXXXXXXX, com sede na Av. XXXX, por intermédio de seu representante legal XXXXXXXXXXXXXXX, infra-assinado, portadora da Carteira de Identidade nº XXXXXX SSP/XX, CPF nº XXXXXXXX, em cumprimento ao solicitado no Edital, DECLARA, sob as penas da lei:

a). Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

b). Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação e aceita todas as regras e condições gerais da contratação;

c). 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;

d) Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (editar este campo conforme enquadramento);

e). Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. (editar este campo conforme enquadramento);

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

g). Que 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. 7°, inciso XXXIII, da Constituição Federal);

h). Que 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. 14° da Lei 14.133/2021);

i). Que 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);

CIDADE/UF, xxx de XXXXXX de 2026.

ANEXO III
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xx/2026
Pregão Eletrônico nº 01/2026

Aos xx dias do mês de xxx de 2026, nas dependências da Administração Municipal de TUNAS/RS, sito à Rua Carolina Schmitt, 388, Bairro Centro, nesta cidade, nos termos do art. 82, da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, o órgão gerenciador (OG), devidamente designado pela autoridade competente, face a classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico nº 01/2026, para REGISTRO DE PREÇOS, por deliberação do Pregoeiro e Equipe de Apoio, resolve REGISTRAR OS PREÇOS das empresas participantes da licitação, observadas as cláusulas estabelecidas no edital que regeu o certame, conforme segue:

1. OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços tem por finalidade registrar os preços de Aquisição de Merenda Escolar para a secretaria municipal de Educação e secretaria da Assistência Social de Tunas/RS, conforme descrito nesse edital, ofertados no certame licitatório, passando a fazer parte integrante dessa Ata.

2. VALIDADE

2.1 Esta ata de registro de preços terá o prazo de vigência de 12 meses, podendo ser prorrogada nos termos do art. 84 da Lei 14.133/21.

2.2 A existência de preços registrados implicará no compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a realizar compras exclusivamente por intermédio dessa Ata, podendo adotar, para tanto, licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento aos registrados, no caso de igualdade de condições.

3. CONTRATO

3.1 Para o objeto registrado nessa Ata poderão ser celebrados contratos específicos com as licitantes, o qual poderá ser substituído pela Nota de Empenho, sempre que houver a necessidade da aquisição.

4. PREÇOS

4.1. Os preços ofertados pelas empresas na licitação serão devidamente registrados, conforme demonstrativo abaixo:

...

VALOR TOTAL R$ xxx (xxxxxxxxxx).

4.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato posterior e imprevisível, que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, ou previsíveis mas de consequências incalculáveis, que impactem no custo do fornecedor, bem como aos casos de incidência de novos tributos ou de alteração das alíquotas dos já existentes.

4.2.1. Cabe ao órgão gerenciador da Ata analisar o reequilíbrio econômico-financeiro na forma do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021, e promover as

necessárias negociações junto aos fornecedores, os quais deverão estar compatíveis com os preços praticados no mercado.

4.3. A revisão não será automática, devendo restar demonstrado eventual desequilíbrio econômico-fianceiro, para mais ou para menos, tornando inviável a contratação pelos preços registrados, sendo que a mesma será devidamente analisada, cabendo a faculdade do particular liberar-se das obrigações assumidas.

5. DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado em até 30 dias, após a entrega da fatura, por intermédio da Secretaria da Educação do Município, correndo a despesa na dotação da Secretaria solicitante.

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

6. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1 A licitante vencedora fornecerá a Merenda Escolar, sito a Rua das Matrizes, Nº 192, centro de Tunas, no horário das 08h00 às 11h30Min. E das 13h30Min. As 16h30Min.

6.2 O prazo de entrega integral dos produtos é de 10 (dez) dias úteis, a contar da emissão da ordem de fornecimento.

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

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

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

6.6 Dentro do prazo de vigência desta ata, a licitante 1ª colocada está obrigada ao fornecimento da Merenda Escolar para a Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal da Assistência Social, desde que obedecidas às condições da ordem de compra e cláusulas do edital de pregão, que precedeu a formalização desse instrumento.

6.7 A execução será acompanhado pelo fiscal designado, nos seguintes termos:

a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, designado pelo CONTRATANTE, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais. O recebimento provisório deverá ocorrer em até 24 horas da entrega do objeto, pela CONTRATADA, mediante recibo.

b) Definitivamente por servidor designado pela autoridade competente, mediante assinatura de termo circunstanciado comprovando o atendimento das exigências contratuais. O

recebimento definitivo ocorrerá depois de transcorrido o prazo de 48 (quarenta e oito) horas úteis do recebimento provisório.

7. DAS OBRIGAÇÕES

7.1 O Município se obriga a:

a) efetuar o pagamento, de acordo com o disposto nas cláusulas da presente ata;

b) comunicar à CONTRATADA qualquer irregularidade manifestada na entrega do referido Produto, para que sejam adotadas as medidas pertinentes;

c) proceder ao recebimento provisório e, não havendo mais pendências, ao recebimento definitivo do OBJETO licitado.

7.2 A empresa se responsabiliza e obriga a:

a) Serão de inteira responsabilidade da empresa, os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou quaisquer outros decorrentes da execução do objeto, isentando o Município de qualquer responsabilidade no tocante a vínculo empregatício ou obrigações previdenciárias, no caso de reclamações trabalhistas, ações de responsabilidade civil e penal, decorrentes dos serviços e de qualquer tipo de demanda.

b) A empresa assume o compromisso formal de executar todas as tarefas, objeto da presente ata, com perfeição e cuidado.

c) Deverá a empresa manter atualizados os pagamentos decorrentes da contratação (quando ocorrer), como salário de empregados e quaisquer outros, ficando a cargo da mesma a responsabilidade por quaisquer acidentes que possam vir a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, e por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe asseguram.

d) A empresa será responsável por quaisquer danos materiais e/ou pessoais causados ao Município, ou a terceiros, provocados por seus empregados, ainda que por omissão involuntária, devendo ser adotadas, dentro de 48 horas, as providências necessárias para o ressarcimento.

e) Deverão ser prestados pela empresa, todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, e cujas reclamações se obriga a atender prontamente.

f) No valor registrado estão incluídas todas as despesas de fretes, taxas, impostos e seguros, bem como quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre o serviço.

g) O serviço será realizado conforme solicitação do Município (mediante empenho prévio) e de acordo com a sua necessidade.

h) Prestar os serviços, impreterivelmente, no prazo previsto, conforme especificações constantes da proposta comercial e desta Ata, do Edital e seus anexos;

j) Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, parte alguma do contrato: a fusão, cisão ou incorporação só serão admitidas com o consentimento prévio e por escrito do MUNICÍPIO;

8. EXCLUSÃO DE LICITANTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 O licitante que teve seu preço registrado poderá ser excluído da presente Ata, com a consequente aplicação das penalidades previstas no edital e no contrato, assegurado o contraditório e ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

a) quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes na presente Ata;
b) quando, convocado, o fornecedor não assinar o contrato, sem justificativa aceitável;
c) quando o fornecedor não realizar a entrega do item no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
d) quando, solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro pela Administração, o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, e esse se tornar superior ao praticado no mercado;
e) quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços por fato superveniente à licitação, alheio a sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento esteja devidamente instruído com a documentação comprobatória da situação alegada;
8.2 As hipóteses elencadas no item anterior serão devidamente apuradas e formalizadas em processo administrativo próprio, e comunicadas por escrito, com protocolo de recebimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
8.3 No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feita por publicação na imprensa oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, excluído o licitante da ata de registro de preços.

9. PENALIDADES

O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
a) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato;
b) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato que resulte em grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar a Ata de Registro de Preços e/ou o contrato, ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação, sem motivo justificado;
h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame, ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato;
i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
9.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 9.1 as seguintes sanções, nos termos do art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021:
a) advertência;
b) multa, no percentual mínimo de 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento), incidente sobre o valor do objeto licitado ou contratado;
c) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do órgão gerenciador, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

9.3. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 9.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa prevista na alínea “b” do mesmo item.
9.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em multa compensatória e promova a extinção unilateral da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato, com a aplicação cumulada de outras sanções.
9.5. Se o valor da multa aplicada e das indenizações cabíveis for superior ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou cobrada judicialmente.
9.6. A aplicação das sanções previstas neste item não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
9.7. Na aplicação da sanção de multa, será assegurado ao interessado o prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação, para apresentação de defesa.
9.8. Para aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade, o licitante ou contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação, apresentar defesa escrita e indicar as provas que pretenda produzir.
9.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas consideradas indispensáveis pela comissão competente, o licitante ou contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação.
9.10. Serão indeferidas, mediante decisão fundamentada, as provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
9.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso de direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática de atos ilícitos ou para provocar confusão patrimonial, hipótese em que os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, observados o contraditório, a ampla defesa e a prévia análise jurídica.
9.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a autoridade que aplicou a penalidade, desde que atendidos, cumulativamente, os seguintes requisitos:
a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
b) pagamento da multa aplicada;
c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos, no caso de declaração de inidoneidade;
d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
e) prévia análise jurídica com manifestação conclusiva quanto ao atendimento dos requisitos legais.
9.13. A reabilitação decorrente das infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 9.1 ficará condicionada, ainda, à implantação ou ao aperfeiçoamento de programa de integridade, nos termos da legislação aplicável.

10. FISCALIZAÇÃO

10.1. A fiscalização da execução ficará a cargo de:
Sra. Cristiane Breda Biancini, Nutricionista, matrícula nº 1023-5 – Secretaria Municipal de Educação;
Sra. Elizandra Bohn, Servente, matrícula nº 1371-4 – Secretaria Municipal de Assistência Social.

10.2 O fiscal da Contratante está investido do direito de recusar, em parte ou totalmente, os serviços que não satisfaçam as especificações estabelecidas ou que esteja sendo entregue fora dos dias e horários preestabelecidos.

10.3 As irregularidades constatadas pela Contratada deverão ser comunicadas ao Orgão Gerenciador, no prazo máximo de dois dias, para que sejam tomadas as providências necessárias para corrigi-las ou, quando for o caso, aplicadas as penalidades cabíveis.

10.4 Promover avaliação periódica da compatibilidade entre os preços registrados e aqueles praticados no meracdo, sendo que se constatado que os preços de mercado estão inferiores aos resgistrados deverão ser adotados procedimentos que permitam sua reduação, sob pena de extinção ou revogação da ata.

11 CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

11.2 Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou de não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir:

11.2.1 greve geral;
11.2.2 calamidade pública;
11.2.3 interrupção dos meios de transporte;
11.2.4 condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais.

11.3 Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pelo fornecedor.

11.4 Sempre que ocorrerem as situações elencadas, o fato deverá ser comunicado ao Órgão Participante, em até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

12 FORO

12.2 Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Arroio do Tigre/RS.

E, por assim haverem acordado, declaram as partes aceitarem todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pela Administração Municipal, e pelos representantes das empresas participantes deste registro de preços, e testemunhas.

Tunas/RS, xx de janeiro de 2026.

_____

PAULO HENRIQUE REUTER

Prefeito Municipal de Tunas

ANEXO IV
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
DEPARTAMENTO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS 2026
Legenda:
Composição Obrigatória Refere-se ao que o produto deve conter.
Composição Opcional Refere-se ao que o produto pode conter.
Composição Isenta (de) Refere-se ao que o produto não deve conter.
Legislação Vigente Refere-se ao que o produto deve obedecer.
Instrução Refere-se ao que o produto deve obedecer.

ABACAXI
OBRIGATÓRIO: Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana da entrega)
Coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados).
*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.

AÇAFRÃO/CURCÚMA
Emba30g. pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa.
Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

AÇÚCAR DEMERARA
Açúcar tipo demerara. Não deve apresentar sujidades, umidade, bolos. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. Pacotes de 1kg.

ALHO IN NATURA
Condimento Tipo: Alho, Apresentação: Natural, Adicional:Cabeça. Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
Embalagem em gramas/ unidades conforme pedido pela secretaria.

AMIDO DE MILHO
Amido Base: De Milho - produto amiláceo, extraído do milho.
Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, vedada com 500g. Validade mínima de 6 meses da entrega.

AÇÚCAR REFINADO
DESCRIÇÃO: Açúcar é a sacarose obtida de Saccoharum officinarum, por processos tecnológicos adequados.
COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Açúcar refinado: contendo no mínimo: 99,0% de sacarose e teor máximo de umidade de 0,30%.
EMBALAGEM
Primária: polietileno atóxico, resistente, termossoldado.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devendo constar a denominação "açúcar", seguida do tipo e/ou classificação.

ARROZ LONGO FINO TIPO 1
COMPOSIÇÃO
OBRIGATÓRIA: Grãos de arroz “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa.
CLASSIFICAÇÃO Beneficiado, Polido, Longo Fino (“Agulhinha”), Tipo 1.
INSTRUÇÃO
Procedência: Deve ser de procedência nacional.
Safra: Corrente.
Teste de Cocção:
Deve obter os seguintes resultados:
Cozimento em 15 minutos (máximo): Positivo = 100% dos grãos cozidos
EMBALAGEM
Primária: Saco de polietileno.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

ARROZ INTEGRAL
Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha , Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg ou 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.

BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER
OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.
OPCIONAL:
Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
COMPOSIÇÃO
ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
PESO UNITÁRIO Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM
Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

BISCOITO MARIA
OBRIGATÓRIA:
Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.
OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
COMPOSIÇÃO
ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.

PESO UNITÁRIO Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM
Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

BISCOITO SABOR LEITE/ SORTIDO
OBRIGATÓRIA:
Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite ou soro de leite, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.
OPCIONAL:
Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
COMPOSIÇÃO
ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
PESO UNITÁRIO Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM
Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL
OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros). O produto poderá conter:
1) Gordura trans: no máximo, 0,2 grama na porção de 30 gramas.
2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas
OPCIONAL:
Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
COMPOSIÇÃO
ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
PESO UNITÁRIO Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM
Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

CANJICA (Mistura para o preparo de Canjica)
OBRIGATÓRIA: Milho de canjica (pré-cozido e desidratado), leite em pó integral, açúcar. O teor mínimo de proteínas deverá ser de 5,0 gramas por porção de 200 mL. Poderá ser solicitado laudo laboratorial para comprovação do teor de caseína e de lactose, que deverão ser de no mínimo 3,6 gramas e 5,8 gramas por porção de 200 mL.

OPCIONAL: Amidos ou féculas pré-gelatinizadas (espessantes), coco ralado, e outras substancias alimentícias permitidas pela legislação, que devem ser declaradas no rótulo. Produtos instantâneos podem conter sais de cálcio e fosfatos tamponantes.
COMPOSIÇÃO
ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal, amendoim, corantes artificiais e aromas artificiais.
INSTRUÇÃO O produto deverá ser de fácil preparo, necessitando, apenas, de adição de água e ser de cozimento rápido.
EMBALAGEM
Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso ou metalizado.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA
CORTES: PATINHO, COXÃO MOLE, COXÃO DURO
COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça,congelada, aparada e apresentada nos cortes patinho, coxão duro e/ou coxão mole.
CORTES
Patinho: Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela.
Coxão Duro: Corte constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à lateral do fêmur e do ilíaco, extremidades próximas à tíbia. Separa-se, ainda, o corte de suas ligações com o músculo mole, lagarto e coxão mole.
Coxão Mole: Corte constituído das massas musculares da face interna do coxão. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao ilíaco, ao fêmur e à tíbia. Separa-se, ainda, o corte, de suas ligações com o patinho, coxão duro e lagarto.
INSTRUÇÃO
A carne deve:
1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -35º C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior.
2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.
NOTA Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em cubos congelados.
EMBALAGEM
Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
PESO
A carne congelada deve se apresentar em peça única, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado.

AVEIA EM FLOCOS FINOS

Aveia Beneficiada Classe: Branca, Apresentação: Em Flocos Finos.
Presença De Glúten: Contém Glúten.
Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Acondicionada em caixa com peso de200g a 500g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
BIFE DE FÍGADO BOVINO
Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Fígado, Apresentação: Fatiada Em Bife, Estado De Conservação: Resfriado(A)
Embalagem transparente com peso kg , cortada em pedaços médios. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Conforme Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.

*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.

CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA
OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (Contra-filé, Filé Mignon, Alcatra, Coxão mole, Coxão duro, Lagarto, Patinho). Gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%).
COMPOSIÇÃO
ISENTO: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/
Elaboração.
Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente, com a identificação dos cortes utilizados.
Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
PESO
Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultrarápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura igual ou menor que 15 centímetros.

DOCE DE LEITE CREMOSO (EM PASTA)
OBRIGATÓRIA: Leite na proporção mínima de 3 (três) partes de leite para 1 (uma) parte de açúcar (sacarose), sendo tolerada a adição de aditivos permitidos pela legislação e aromas naturais.
COMPOSIÇÃO
OPCIONAL: Adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e de outras substâncias alimentícias, desde que declaradas o rótulo.
EMBALAGEM
Embalagem: Balde plástico em polipropileno ou lata com revestimento apropriado e perfeitamente recravada.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO

OBRIGATÓRIA: Polpa de tomates maduros, sãos e limpos. Deverá apresentar teor de substancia seca, menos cloreto de sódio, mínimo de 16%.
OPCIONAL: Sal e/ou açúcares.
COMPOSIÇÃO
ISENTA: Pele e sementes, amido, conservadores e corantes e qualquer natureza.
EMBALAGEM
Primária: Lata de folha de flandres com verniz interno, perfeitamente recravada; ou sacos tipo "bag" de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado.
Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
NOTA Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE a utilização de purê ou polpa de tomate, os quais deverão apresentar teor mínimo de 9% de substância seca, deduzido o cloreto de sódio.

FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO
Produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos.
OBRIGATÓRIA: enriquecida com ferro e ácido fólico.
COMPOSIÇÃO
OPCIONAL: Fermento químico em pó.
EMBALAGEM
Primária: Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO
(para o preparo de polenta,bolos e pães)
COMPOSIÇÃO Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zea mays*, L), degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados, Média a Fina
OBRIGATÓRIA: Enriquecido com ferro e ácido fólico.
EMBALAGEM
Primária: Saco de polietileno transparente.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

BANANA PRATA
Grau de amadurecimento médio aroma, aspecto, cor e sabor característicos.
Para serem entregue em embalagens transparentes separados por unidades e identificado por escola conforme solicitado. Entrega conforme solicitação da Secretaria.

BISCOITO POLVILHO SEM LACTOSE
TIPO :Tradicional.
EMBALAGEM : Pacote de 350 gramas. Embalagem primária seca, transparente e atóxica. Prazo de validade mínimo 6 meses.

CACAU EM PÓ
Produto solúvel puro, 100% pó de amêndoas de cacau moído sem adição de manteiga, açúcar, sem glúten, lactose e sem aromatizantes.
Embalagem primaria: plástico transparente com soldas resistentes.

Embalagem secundária: caixa de papelão resistente que contenham a origem, data de validade e informações nutricionais.
Embalagem de 200g.
Produto com no mínimo 1 ano de validade.

FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS
1) COXA 2) SOBRECOXA 3) PEITO DESOSSADO/FILÉ
COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes:
1) Coxa; 2)Sobrecoxa e 3) Peito, coxa e sobrecoxa poderão ser apresentados em pedaços inteiros ou filés e o peito, em pedaços desossados, em filés ou sassami).
INSTRUÇÃO
1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele.
2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.
3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.
EMBALAGEM
Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

BATATA INGLESA
LISA, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. e qualidade
De colheita recente. Embalagem em kg, conforme solicitado pela secretaria,

CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ
Café solúvel em pó, selo da ABIC, 100% puro, aparência homogêneo, fino; cor: variando do castanho claro ao castanho escuro; sabor e cheiros próprios; validade mínima de 6 meses; embalagem: primária, própria, fechada, constando identificação do produto, inclusive classificação. Embalagem com peso líquido de 200g, em vidro e embalagem seca, cx. papelão.

CANELA EM RAMA
Canela em rama.
Embalagens de 10 g, íntegras com composição do produto.
Validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.

CRAVO DA ÍNDIA
Cravo da índia.
Embalagem de 15 g.
íntegras com composição do produto e data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.

CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, 50% CACAU
Embalagem de 200g.

Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten, equivalente à linha “dois frades” da marca Nestle ou superior.

COMINHO EM PÓ
Embalagem com 20g. Contendo data de fabricação e validade.
Deve apresentar aspecto de pó fino, sem grumos de coloração característica, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.

CARNE BOVINA, SEM OSSO de 1ª, EM CUBOS
Resfriada na temperatura adequada à legislação. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura.
Embalagem transparente com peso entre 1 a 3Kg, cortada em pedaços médios. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne.
Conforme Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.
*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.
* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega) ou conformes secretaria solicitar embalagem adequada individual, com identificação da escola, peso indicado conforme solicitado pela secretaria de educação.

FARINHA DE AVEIA
Obtido pela moagem dos grãos de aveia, sendo rica em fibras, proteínas, vitaminas e minerais.
Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote.
Acondicionada em caixa com peso de 200g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega

FEIJÃO
TIPO: VERMELHO, PRETO OU CARIOQUINHA
Feijão Vermelho e ou carioca tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente do MAPA, validade de 5 meses a partir da entrega. Rótulo deverá conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.O PRODUTO DEVERÁ SER DA SAFRA DE 2017 OU SEJA, DO RESPECTIVO ANO DE ENTREGA.

FERMENTO BIOLÓGICO
Fermento biológico seco instantâneo, para pão, levedura seca instantânea. Embalagem metalizada, íntegra, com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega.

FERMENTO QUÍMICO
Fermento em pó químico, para bolo.

Embalagens de 250 g, íntegras, com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega.

IOGURTE
Boa qualidade; contendo 6 unidades de 90g, de sabor morango, cada bandeja com 6 unidades. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote. Prazo mínimo de 30 dias após a entrega.

IOGURTE ZERO LACTOSE
Feito com leite reconstituído integral e/ou leite pasteurizado integral, enzima lactase e fermento lácteo.
Não contém glúten nem aromatizante. Prazo mínimo de 30 dias após a entrega.

LEITE EM PÓ INTEGRAL
OBRIGATÓRIA: Leite de vaca integral desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados.
OPCIONAL:
1) Poderá conter lecitina de soja
2) Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente): a composição declarada do produto estará sujeita à aprovação pelo DME .
INSTRUÇÃO Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A.A).
EMBALAGEM
Primária:
a) Filme de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado.
b) Latas de folha de flandres com selo aluminizado e tampa de alumínio ou sobretampa de polietileno/polipropileno.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

LEITE INTEGRAL UHT
Leite pasteurizado de caixinha, do tipo integral.
Embalagens de 1 litro, resistentes e íntegras, livre de amassados ou aberturas. Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses a contar da data de entrega.Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

MACARRÃO DE SÊMOLA PARA MACARRONADA
OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo Tipo 1 (*Triticum aestivum L*. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*), *semolina* ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico
OPCIONAL: 1) massa com ovos 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação
COMPOSIÇÃO
ISENTA: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) Corante artificial.
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS,TIPOS
Classificação: Massa seca para o preparo de macarronada.
Formato: Curto - Tipos: Parafuso, Pena ou Caracolino

Formato: Longo - Tipo: Espaguete.
O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela CONTRATANTE.
Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
EMBALAGEM Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA PARA SOPA
OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico.
Opcional: com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
ISENTA: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especifica 2) Corante artificial.
Classificação: Massa seca, de formato curto, para o preparo de sopa.
Tipos: Ave-maria, padre-nosso, argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho (total = 6 tipos)
EMBALAGEM
Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

OVO DE GALINHA
COMPOSIÇÃO
Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme,proveniente de avicultor com inspeção oficial.
INSTRUÇÃO
Deve apresentar a seguinte classificação, segundo:
Cor da Casca = Branca;
Peso = Tipo 3 (Grande);
Peso da Dúzia = 660g;
Peso Unitário Mínimo = 55g;
Qualidade = Classe A.
EMBALAGEM
Primária: Embalagens / bandejas de mercado, novas.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

PRESUNTO COZIDO
O produto deve ser embalado a vácuo, fatiado, embalagem original de 200 gramas, conter externamente as informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 60 dias contados a partir da data de entrega. Fatia média unidade 18 a 20 gramas.

QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO
Fatia média 25 gr. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega.
Embalagem com data de validade. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de queijo. Conforme Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.
* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).

QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO SEM LACTOSE

Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega.
Embalagem 100g.
Embalagem com data de validade. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de queijo. Conforme Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.
Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega).

PÃES
COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:
1) Todos os tipos, exceto os integrais: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.
COMPOSIÇÃO
ISENTA: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.
INSTRUÇÃO TODOS OS TIPOS: Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 gramas na porção de 50 gramas,
EMBALAGEM
Primária: Saco de polietileno atóxico.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
PESO
Peso Líquido = 50g (cinquenta gramas), sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%.

FRUTAS DIVERSAS
Descrição Frutas diversas, destinadas ao consumo *in natura*, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.
Relação de Frutas
Diversas
Abacaxi, Ameixa, Goiaba, Mamão, Caqui, Morango, Uva, Maçã, Abacate, Banana Maçã, Banana Nanica, Banana Prata, Manga, Melancia, Melão, Pêssego, Pera, Kiwi, Maracujá, Caju, Acerola
Características Gerais
As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:
a) Serem frescas e sãs;
b) Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE.
c) Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais;
d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que
afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
e) Estarem isentas de:

1) substâncias terrosas;
2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
3) parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens);
4) umidade externa anormal;
5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
6) odores e sabores estranhos;
7) enfermidades.
Tolerância
Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues.

ABACAXI
Fruto Infrutescência da espécie *Ananás comosus* (L.) Merril.
Grupo Polpa branca (pérola) ou Havaí
Subgrupo Pintado ou colorido
Classe 2 e/ou 3 (graúdo, tipo "A")
Teor de sólido solúvel (oBrix) 12º, no mínimo.
Legislação Instrução Normativa nº 1 de 01/02/02 - MAPA.
Defeitos Graves: São aqueles que comprometem a aparência, conservação e qualidade do abacaxi, restringindo ou inviabilizando o seu uso e/ou a sua comercialização: lesão, podridão, sem coroa, fasciação, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole,chocolate, injúria por frio. Esses defeitos não serão tolerados.
Limite máximo de defeitos
Defeitos Leves: São aqueles que prejudicam somente a aparência do abacaxi, depreciando oseu valor comercial: coroa múltipla, coroa danificada, coroa torta, deformado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe De acordo com o seu peso, o abacaxi será classificado como classe 3, correspondente ao peso maior que 1,500 até 1,800 kg.
Peso Mínimo Unitário 1,500 até 1,800 kg
Tolerância
Será tolerada uma mistura de abacaxis pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

BANANA PRATA
Fruto Espécie *Musa acuminata*, climatizado, in natura.
Grupo Variedades do Grupo Prata, Prata Anã, Pacova, Branca e FHIA
Cor Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a ponta verde) e/ou 6 (todo amarelo).
Classe I ouComprimento
12 centímetros.
Subclasse Penca.
Características Gerais
As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs; 2) Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3) Apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o

transporte e a CONTRATANTE; 4) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 5) Estarem isentas de: a) Substâncias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) Umidade externa anormal; d) Odor e sabor estranhos; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f) Enfermidades; g) Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) Rachaduras e cortes na casca; i) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela

Defeitos graves: São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, da profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm2. Estes defeitos não serão tolerados.

Defeitos Leves: são aqueles cuja incidência no fruto diminui o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm, restos florais, geminadas, desenvolvimento diferenciado, alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto), dano superficial e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.

Classe ou Comprimento

De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 12 e menor que 18 centímetros, e o calibre dos frutos entre 28 mm a 32 mm.

Tolerância

Será tolerada uma mistura de bananas pertencentes aos calibres, imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

AMIDO DE MILHO

Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.) designado “amido” seguido do nome do vegetal de origem como “amido de milho”. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.

ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos dos ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfolipídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo e gordura. Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação obedecidas as seguintes restrições: o uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gordura vegetais obtidas de uma única espécie vegetal. O uso vocábulo “azeite”, exclusivamente para óleos provenientes de frutos. Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização, ou aqueles que se apresentam como características iguais aos assim tratados. Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhes sejam próprias. Os óleos obedecerão os seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis: a) apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, b) Serão obtidos de matérias-primas de origem vegetal em bom estado sanitário, c) apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação adequada.

Características organolépticas, físico-quimicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao código sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

MANTEIGA COM SAL
Acondicionada em embalagem plástica de 200g, lacrada. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio.Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura

POLVILHO AZEDO
Embalagem de 500g.
Contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca.
Validade minímo 01 ano.

QUIRERINHA
INSTRUÇÃO O produto deverá ser de fácil preparo, necessitando, ser de cozimento rápido, sem sujidades.
EMBALAGEM
Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso ou metalizado.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

SAL REFINADO
Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. É designado “sal” seguido de sua classificação ”refinado”. As características gerais do produto, deverão atender as normas e legislações sanitárias.

VINAGRE
Embalagem de 740 a 750ml. Embalagem resistente, livre de amassados, rachaduras ou qualquer vazamento. Do tipo maçã, rose ou tinto, sem álcool.

COLORAU
Embalagens de 100 gramas, resistentes, íntegras e com solda reforçada. Produto dentro do prazo de validade.

SUCO CONCENTRADO
Embalagem de 500ml/1litro com rendimento de no mínimo 3 a 5 litros para cada litro de suco. Entregues em embalagens resistentes, integras e com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 meses. Não será aceito do tipo xarope.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

CARNE DE PORCO SEM GORDURA/ PURA
Embalagem deve indicar a data de validade,peso,aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso.cor rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.Odor: característico.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

LENTILHA
INSTRUÇÃO O produto deverá ser de fácil preparo, necessitando, ser de cozimento rápido, sem sujidades.

EMBALAGEM
Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso ou metalizado.
Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO
Produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos.
OBRIGATÓRIA: enriquecida com ferro e ácido fólico.
Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

UVA PASSA BRANCA
Sem semente, fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física.
Validade no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.