



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 047/2026**

**LICITAÇÃO MODALIDADE PREGÃO ELETRONICO POR SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 006/2026**

LEI FEDERAL Nº. 14.133, DE 01/04/2021

**"PREGÃO ELETRÔNICO VISANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDER DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS."**

O **MUNICÍPIO DE JAGUARI, (RS)**, por meio do Senhor Prefeito Municipal, **TORNA PÚBLICO**, para o conhecimento dos interessados, que se encontra aberta licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO POR SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e dos Decretos Municipais regulamentando as normas aplicáveis ao objeto deste certame e as exigências estabelecidas neste Edital obedecidos os seguintes horários e datas para os procedimentos seguintes:

**ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇO: 17/04/2026, às 08h00min.**

**INÍCIO DA FASE DE DISPUTA DE PREÇOS: 17/04/2026, às 08h01min.**

no site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, horário de Brasília - DF.

#### **1. DO OBJETO:**

**1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender demandas da Secretaria de Educação destinados à manutenção da Merenda Escolar e das demais das secretarias municipais deste Município, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.2.** A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, **ANEXO I** deste Edital, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

**1.3.** O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

**1.4.** A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se em razão da necessidade de aquisições frequentes e parceladas de gêneros alimentícios pelas diversas Secretarias Municipais, bem como pela impossibilidade de definição precisa das quantidades a serem demandadas ao longo do período de vigência da ata.

**1.5.** A presente licitação decorre do planejamento anual de contratações do Município, estando devidamente instruída com Estudo Técnico Preliminar – ETP e Termo de Referência, elaborados conforme o art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

#### **2. DO REGISTRO DE PREÇOS:**

**2.1.** As regras referentes aos órgão gerenciador e participantes, bem como eventuais adesões são as que constam da Minuta de Ata de Registro de Preços – **ANEXO VI**, parte integrante deste edital.

**2.2.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir, facultando-se a realização específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

2.3. As quantidades expressas no **ANEXO I** e **ANEXO II** deste edital representam a previsão das Secretarias solicitantes pelo prazo de doze (12) meses, na quantidade máxima, todavia o Sistema de Registro de Preço não obriga a aquisição total da quantidade registrada, as quais serão adquiridas de acordo com a necessidade e conveniência do Município, mediante a expedição de nota de empenho e assinatura de ata de registro de preço ou contrato administrativo.

### **3. DO CREDENCIAMENTO:**

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. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>

3.3. É de responsabilidade do licitante, além de se credenciar previamente no sistema eletrônico utilizado no certame, 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 da Concorrência na forma eletrônica;

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

3.3.6. Conferir a exatidão dos dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, a correção ou a alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.3.6.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.4. É de responsabilidade do licitante manter sigilo sobre sua senha de acesso ao sistema eletrônico, bem como acompanhar todas as operações durante o processo licitatório.

### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:**

4.1. Poderá participar desta licitação qualquer empresa legalmente constituída, com ramo de atividade pertinente ao objeto e desde que satisfaça todas as exigências deste edital e também esteja devidamente cadastrada/credenciada junto ao Provedor do Sistema, através do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>

4.1.1. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art 34 da Lei nº. 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos termos previstos da Lei Complementar nº. 123/2006.

4.2. Empresas que atendam as condições estabelecidas no presente Edital e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório de Notas e Ofício, ou por servidor integrante da equipe de Pregão da Entidade Licitante, à vista dos originais.

4.3. Para participar do presente edital a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

4.4. Será admitida a participação de empresas em recuperação judicial ou extrajudicial, desde que comprovada a viabilidade econômica e autorizada judicialmente, nos termos da legislação vigente.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**4.5. Não poderão participar desta Licitação os interessados:**

**4.5.1.** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

**4.5.2.** Que não atendam as condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**4.5.3.** Que se enquadram nas vedações do art 14 da Lei 14.133/2021;

**4.5.4.** Que estejam sob falência, concurso de credores e insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

**4.5.5.** Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

**4.6.** Como condição para participação no pregão, o licitante assinalará “SIM” ou “NÃO” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

**4.6.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

**4.6.1.1.** Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

**4.6.1.2.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

**4.6.2.** Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

**4.6.3.** Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

**4.6.4.** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**4.6.5.** Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

**4.6.6.** Que a proposta foi elaborada de forma independente;

**4.6.7.** Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**4.6.8.** Que o objeto é prestado por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

**4.7.** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

**4.8.** A participação no pregão dar-se-á por meio da digitação da senha relativa ao licitante e subsequente encaminhamento de proposta de preço até a data e horário previstos neste edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

**5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

**5.1.** Os licitantes encaminharão, **exclusivamente** por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

**5.2.** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**5.3.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

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

5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

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

5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.8. As propostas permanecerão sigilosas até a data e horário de abertura da sessão pública, nos termos da legislação aplicável.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:**

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. A Proposta de Preços, conforme modelo no **ANEXO II** do edital, deverá conter o preço unitário e global dos itens, nela estar incluídos todas as vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou ainda, despesas com transporte ou terceiros, para aperfeita entrega do objeto no Município de Jaguari, que correrão por conta da licitante vencedora não especificada anteriormente.

6.1.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações de acordo com as especificações do Termo de Referência, **ANEXO I** deste Edital, indicando no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número de registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

6.2. Todas as especificações dos itens do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

**OBS. 1:** Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço unitário ou total até, no máximo, **duas casas decimais após a vírgula**, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual aquisição ou contratação.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:**

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

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

7.5.2. O percentual mínimo ou o valor mínimo entre cada lance será informado quando o processo for cadastrado no Portal de Compras Públicas, em relação aos lances intermediários e em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

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

7.8. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**ABERTO**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observadas as regras deste edital.

7.9. A etapa competitiva, de envio de lances da sessão pública, terá duração inicial de 10 (dez) minutos de disputa, com 02 (dois) minutos de prorrogação de cada lance dado após o 8º (oitavo) minuto.

7.10. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

7.13. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.14. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.15. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.18. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.19. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.20. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**7.21.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**7.22.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

**7.23.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60º, da Lei nº 14.133, de 2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, estabelecida no §1º do mesmo artigo.

**7.24.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

**7.25.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital, de acordo com o artigo 61, da Lei nº 14.133, de 2021.

**7.25.1.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**7.25.2.** O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta readequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**7.26.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:**

**8.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

**8.2.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 – TCU – Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço inexecutável.

**8.2.1.** Considera-se inexecutável a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração, nos termos do artigo 59, III e §3º, da Lei Federal 14.133/2021.

**8.3.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**8.4.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

**8.5.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar (folders, catálogos, manuais, registros, planilhas readequada entre outros) por meio de funcionalidade disponível no sistema, **no prazo de 02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

**8.6.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**8.7.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

**8.8.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**8.9.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**8.10.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

**9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA:**

**9.1.** A proposta final, ou seja a **PROPOSTA READEQUADA** do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada **no prazo de 02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e **deverá:**

**9.1.1.** Ser redigida em língua portuguesa, **de forma clara e detalhada**, isenta de emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, identificadas com o nome da licitante, sendo a última folha datada e assinada, pelo seu proponente ou representante legal;

**9.1.2. conter a razão social da empresa**, endereço atualizado, CNPJ, telefone, fax, e-mail, este último se houver para contato, bem como, nome, CPF, cargo do representante da empresa que firmará contrato com a administração, e dados bancários para fins de pagamento;

**9.1.3. conter indicação do item cotado**, com a **descrição completa** do mesmo, bem como, **marca/fabricante**, conforme disposto no Termo de Referência, preço unitário e total, indicados em moeda nacional, em algarismos arábicos, onde deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como todas e quaisquer despesas acessórias necessárias à perfeita execução do objeto desta licitação;

**9.2.** para os **produtos de origem animal** dos itens: 28, 29, 30, 31, 38, 51, 52, 53, 56, 57, 58, 59, 69, 70, 80, 87, 89, 93, 100, 107 e 108 além da ficha técnica detalhada, deverá ser apresentado o respectivo **Registro do produto no órgão competente**: Serviço de Inspeção Municipal (**S.I.M.**), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (**CISPOA**) ou Serviço de Inspeção Federal (**S.I.F.**).

**9.2.1. a ficha técnica detalhada fornecida pela Indústria deverá conter: nome do produto, informações sobre composição nutricional, ingredientes, peso do produto, data de fabricação e validade, conservação, embalagem primária e secundária, rendimento, padrões físico-químico aproximados em 100 g, armazenamento e assinatura do técnico responsável, conforme legislação vigente.**

**9.4.** Apresentar juntamente com a proposta readequada a **DECLARAÇÃO**, conforme **ANEXO III** deste Edital, de possuir todas as condições para a execução do objeto desta licitação, tão logo seja solicitada proposta no portal.

**9.5.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

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

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

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

**9.8.** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

**OBSERVAÇÃO.** O(s) vencedor(es), deverão inserir todos os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** exigidos no **item 9.**, em até **24 (vinte e quatro) horas**, após a solicitação do pregoeiro no sistema, em conformidade com o previsto no artigo 63. Inciso II da Lei Federal 14.133/2021.



## 10. DA HABILITAÇÃO:

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

a) Possuir cadastro no Portal de Compras Públicas ou do SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0>);

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

10.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.2.3. O licitante será convocado para minifstação previamente à sua desclassificação;

10.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em relação à **habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica**.

10.5.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, para que estejam vigentes na data de abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta inicial, a respectiva documentação.

10.5.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a conduta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a (s) certidão (ões) válida (s).

10.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

10.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**10.9.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**10.9.1.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**10.10.** Ressalvado o disposto no **item 5.3.**, os licitantes **deverão encaminhar**, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

**10.10.1. DECLARAÇÃO QUE ATENDE AO DISPOSTO NO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**, conforme o modelo do Decreto Federal nº 4.358/02 (**Modelo de Declaração Conjunta – ANEXO IV neste edital**).

**10.10.2. DECLARAÇÃO QUE ATENDE AO DISPOSTO NO ART. 18, INCISO XII, DA LEI FEDERAL Nº 12.708/2012**, conforme o modelo. (**Modelo de Declaração Conjunta – ANEXO IV neste edital**).

**10.10.3. DECLARAÇÃO QUE CUMPRE COM AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL**, previstas em lei e em outras normas específicas. (**Modelo de Declaração Conjunta – ANEXO IV neste edital**).

**10.10.4. DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE para as empresas que pretendem se beneficiar neste certame do regime diferenciado e favorecido previsto na LC 123/2006 e suas alterações**, subscrita e assinada pelo profissional contábil com registro no Conselho Competente e pelo representante legal, segue modelo conforme **ANEXO V** do presente Edital.;

**10.10.4. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**a)** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**b)** Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br)

**c)** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**d)** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência

**e)** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**10.10.4.1.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, bem como da **cópia de documento de identidade** do dirigente, proprietário ou sócio da empresa.

**10.10.5. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (C.N.P.J.);

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

**c) Prova de regularidade para com a União, Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante**, através de certidões expedidas Pelos órgãos competentes, que estejam dentro do prazo de validade, expresso na própria certidão ou, na hipótese das certidões não trazerem o prazo de validade, que elas tenham sido expedidas há, no máximo, 90 (noventa) dias, composta de:



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

- c1) Certidão negativa de débito relativa aos tributos federais e à dívida ativa da união, nela abrangidas as contribuições sociais administradas pela Secretaria da Receita Federal;
- c2) Certidão Negativa expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado;
- c3) Certidão Negativa expedida pela Prefeitura Municipal da sede do licitante.
- d) Prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), dentro do seu período de validade.
- e) Prova de inexistência de **débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.
- f) **Alvará ou Licença Sanitária Municipal ou Estadual** expedido pelo órgão competente da sede da licitante;

**10.10.6. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:**

a) **Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, no caso de não constar na certidão o seu prazo de validade, a mesma deverá ter sido emitida há menos de sessenta dias da data de apresentação dos documentos.

**10.10.7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

a) Comprovação de aptidão para o fornecimento compatível com o objeto desta licitação, mediante apresentação de **atestado(s)** fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa licitante.

**10.11. No caso de algum documento, ser assinado por procurador deverá ser apresentado também:**

a) Instrumento público ou particular de procuração, este com a firma do outorgante reconhecida ou assinado digitalmente através de certificado digital (ICP-Brasil), em que conste os requisitos mínimos previstos no art. 654, § 1º, do Código Civil, em especial o nome da empresa outorgante e de todas as pessoas com poderes para a outorga de procuração, o nome do outorgado e a indicação de amplos poderes para formular propostas, dar lances, bem como praticar todos os demais atos inerentes ao certame;

b) cópia de documento de identidade do procurador.

**10.12. Para as declarações que não constarem prazo de validade será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de emissão.**

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

**10.14.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

**10.14.1.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**10.15.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**10.16.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**10.17.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**10.18.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**10.19.** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**10.20.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **11. RECURSOS:**

**11.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo vinte minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**11.2.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**11.2.1.** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**11.2.2.** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

**11.2.3.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o **prazo de 03 (três) dias** para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em **outros três dias**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**11.3.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:**

**12.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**12.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

**12.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**12.1.3.** Quando a autoridade superior determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades.

**12.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

**12.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**12.2.2.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**13. DA AJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:**

**13.1.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

**13.2.** Na ausência de recurso, caberá a pregoeira adjudicar o objeto e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

**14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO:**

**14.1.** Os **FORNECEDORES** garante que o objeto será executado no prazo e qualidade contidos no processo licitatório, nas quantidades solicitadas, na respectiva nota de empenho/ordem de compra e no presente instrumento.

**15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS:**

**15.1.** Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

**16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA POSSIBILIDADE DE ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**16.1.** Homologação o resultado da licitação, terá o adjudicatário prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, a contratação será por Ata de Registro de Preços cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

**16.2.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

**16.3.** O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

**16.4.** Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

**16.4.1.** Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

**16.5.** Para a assinatura da Ata, no mesmo prazo do **item 16.1**, deverão ser comprovadas as condições de habilitação consignadas no edital, mediante a apresentação dos documentos originais ou cópias autenticadas.

**16.5.1. Na assinatura da Ata de Registro de Preços, o** fornecedor deverá apresentar documentos que que possui veículo adequado para o transporte dos gêneros alimentícios, especialmente no caso de produtos perecíveis, observando as condições sanitárias e de conservação exigidas pela legislação vigente. O veículo deverá possuir condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como sistema apropriado de conservação quando necessário. O fornecedor deverá manter registro de controle de temperatura, quando aplicável, e comprovação de higienização periódica do compartimento de carga, podendo tais registros ser solicitados pela Administração sempre que necessário, garantindo a manutenção das condições sanitárias e a qualidade dos produtos até a efetiva entrega nas unidades escolares.

**16.6.** As certidões, que tenham sido expedidas em meio eletrônico e os documentos que tenham autenticações digitais, 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.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**16.7.** Na hipótese de o vencedor da licitação se recusar a assinar o Contrato, outro licitante será convocado, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções.

**16.8.** A não apresentação dos originais ou cópias autenticadas dos documentos de habilitação, no prazo **do item 16.1**, será equiparada a recusa injustificada à contratação.

**16.9.** Nos termos do **art. 6º, parágrafo único, do Decreto Municipal nº 060/2025**, e com fundamento nos **§§ 4º e 5º do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021**, poderá ser autorizada a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente deste certame por órgãos ou entidades da Administração Pública que não tenham participado da licitação, mediante prévia anuência do órgão gerenciador e do fornecedor registrado.

**16.10.** O órgão ou entidade aderente deverá instaurar processo administrativo próprio, assumindo, **em caráter exclusivo e por sua conta e risco**, integral responsabilidade pela formalização do instrumento contratual, pela gestão e fiscalização da execução, bem como pela comprovação de prévia dotação orçamentária e pela assunção integral dos encargos financeiros decorrentes da contratação realizada por meio da adesão à presente Ata de Registro de Preços, **restando afastada qualquer responsabilidade solidária ou ônus financeiro ao órgão gerenciador**.

## **17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

**17.1.** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

**17.2.** O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**17.2.1.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

**17.2.2.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**17.3.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

**17.3.1.** A referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

**17.3.2.** A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

**17.3.3.** A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/22 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

**17.4.** O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

**17.5.** Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

**17.6.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL:**

18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital

**19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO:**

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

**20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:**

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

**21. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

**22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

22.1.1. deixar de entregar documentação exigida no certame;

22.1.2. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

22.1.3. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

22.1.4. apresentar documentação falsa;

22.1.5. fraudar a licitação ou praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

22.1.6. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;

22.1.7. não manter a proposta;

22.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

22.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

22.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

22.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

22.4.2. Multa conforme previsto no § 3º, Art. 156 da Lei 14.133/2021;

22.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

22.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

22.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

22.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**22.7.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, O Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**22.8.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente na legislação municipal.

**22.9.** 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.

**22.10.** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

**23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:**

**23.1.** Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado diretamente no portal: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> no prazo estipulado e, deverão ser observadas as seguintes condições:

I – será incluído na ata, na forma de anexo, o registro na forma de cadastro reserva:

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;

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

Parágrafo Primeiro: O registro a que se refere o inciso I do caput tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

Parágrafo Segundo: Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea “a” do inciso I do caput antecederão aqueles de que trata a alínea “b” do referido inciso.

Parágrafo Terceiro: A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se referem o inciso I do caput e o parágrafo primeiro somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

I – quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

II – quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos termos do Decreto Municipal 060/2025 c/c as hipóteses previstas nos artigos 19, 20 e 21 do Decreto nº 11.462/213, de 31/03/2023.

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

**24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:**

**24.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, diretamente no sistema eletrônico através do endereço: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

**24.2.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, cadastrados no site do Portal de Compras [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

**24.3.** Não serão consideradas alegações de não entendimento ou de interpretação errônea das condições fixadas para esta Licitação, após o prazo definido no **subitem 24.1**.

**24.4.** Os dias úteis referidos nos prazos constantes do **subitem 24.1**, serão considerados até o horário de expediente do Centro Administrativo, ou seja, das 07h30min às 12h00min e das 13h00min às 16h30min de segunda a sexta- feira. Os pedidos encaminhados após o referido horário serão consideradas como recebidas no dia útil seguinte.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**24.5.** Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado adequadamente para responder pela proponente.

**24.6.** A petição de impugnação apresentada por empresa de ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de produção pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

**24.6.** Caberá a Pregoeira, auxiliada pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

**24.7.** Acolhida à petição contra o Edital, será designada nova data e novo horário para a realização do certame.

**24.8.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, nos endereços indicados no Edital.

**24.9.** O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

**24.10.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**24.10.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

## **25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**25.1.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

**25.3.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

**25.4.** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**25.5.** Em qualquer fase deste procedimento licitatório, a pregoeira e a sua equipe de apoio poderão promover diligências e inclusive solicitar a apresentação de documentos às licitantes, com o intuito de melhor instruir o procedimento licitatório.

**25.6.** Não será concedido, em hipótese alguma, prazo para apresentação de documentação e proposta exigidas neste Edital e não apresentadas nos termos do **item 4**.

**25.7.** Não serão admitidas, em qualquer momento, substituições de propostas ou documentos anexados à habilitação.

**25.8.** Não serão aceitas propostas em desacordo com as normas, cláusulas e condições, pertinentes ao presente Procedimento Licitatório e ao objeto ora licitado.

**25.9.** Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela pregoeira.

**25.10.** Em qualquer fase deste procedimento licitatório, a pregoeira e a sua equipe de apoio poderão promover diligências e inclusive solicitar a apresentação de documentos às licitantes, com o intuito de melhor instruir o procedimento licitatório.

**25.11.** A participação no presente Procedimento Licitatório, implicará em plena aceitação aos termos, cláusulas e condições deste Edital, bem como das normas administrativas vigentes.

**25.12.** A licitante deverá manter durante o período de vigência do contrato, todas as condições exigidas na fase de habilitação.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**25.13.** A autoridade competente, após encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, poderá determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades, revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, proceder à anulação da licitação, ou adjudicar o objeto e homologar a licitação. (art. 71 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021).

**25.14.** A autoridade competente para homologar, revogar ou anular o presente Procedimento Licitatório é o Prefeito Municipal.

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

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

**25.17.** As decisões da pregoeira serão comunicadas diretamente aos interessados, durante a Sessão Virtual e lavradas em ata.

**25.18.** Não serão consideradas alegações de não-entendimento ou de interpretação errônea das condições da licitação fixadas neste Edital.

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

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

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

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

**25.23.** Quaisquer informações devem ser solicitadas diretamente ou por escrito, ao Município de Jaguari, RS, Setor de Compras e Licitação, sito na Praça Gilson Carlos Reginato, s/nº, Bairro Centro, Jaguari, RS, **primeiro pelo <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>** e também pelo e-mail [licitar@jaguari.rs.gov.br](mailto:licitar@jaguari.rs.gov.br), no horário compreendido das 07h30min às 12h00min e às 13h00min às 16h30min, de segunda a sexta-feira., **com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data marcada para a Sessão Virtual.**

**25.24.** Este edital encontra-se à disposição dos interessados nos sites <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> e [www.jaguari.rs.gov.br](http://www.jaguari.rs.gov.br) ou no site do TCERS na aba Licitação Cidadão e, ainda poderá ser fornecido, mediante solicitação através do E-mail [licitar@jaguari.rs.gov.br](mailto:licitar@jaguari.rs.gov.br), em horário de expediente deste Município, também fica disponível no PNCP através da publicação pelo Portal de Compras Públicas.

**25.25.** Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente pregão encontrar-se à disposição de todos os interessados no seguinte endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**25.26.** Os documentos extraídos de sistemas informatizados (internet) ficarão sujeitos à verificação da autenticidade de seus dados pela Administração.

**24.27.** Fica eleito, de comum acordo entre as partes, o Foro da Comarca de Jaguari - RS, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da(s) notas(s) de empenho(s) decorrente(s), com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**25.28.** Integram o presente Edital, na forma de anexo, os seguintes documentos:

- a) **ANEXO I** – Termo de Referência;
- b) **ANEXO II** – Modelos de Apresentação de Propostas de Preços;
- c) **ANEXO III** – Modelo de Declaração de possuir condições para o fornecimento do objeto licitado nas condições e prazo ofertados;
- d) **ANEXO IV** – Modelo de Declaração Conjunta;
- d) **ANEXO V** – Modelo de Declaração Enquadramento ME ou EPP, LC nº. 123/2006 e suas alterações
- e) **ANEXO VI** – Minuta de Ata de Registro de Preços;

Jaguari (RS), 02 de abril de 2026.

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

Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Assessoria Jurídica

**IGOR ROSA TAMBARA**  
Prefeito Municipal



## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

**1. DO OBJETO:** Consiste no **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender demandas da Secretaria de Educação destinados à manutenção da Merenda Escolar e das demais das secretarias municipais deste Município, conforme condições, quantidades e especificações estabelecidos neste Termo de Referência, durante o prazo de validade da ata de registro de preços conforme especificações dos itens e suas quantidades.

**1.2.** A presente contratação decorre do planejamento anual de contratações do Município, estando devidamente instruída com Estudo Técnico Preliminar – ETP e neste Termo de Referência, elaborados conforme o art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

### 1.3. DAS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO E VALOR:

**1.3.1.** Segue abaixo planilha e descritivo mínimo e máximo dos itens, com a média de preços de mercado para a presente aquisição (valor referencial unitário):

ITEM	DESCRIÇÕES DETALHADAS DO ITEM	QTDE MINIMA	QTDE MÁXIMA	UNID	VALOR UNIT REFERENCIAL (R\$)
1	ABACATE - de 1ª qualidade, grau médio de maturação, polpa firme, casca íntegra e sem danos mecânicos, rachaduras, perfurações ou sinais de deterioração. Deve apresentar coloração característica da variedade, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo, fermentação ou qualquer substância estranha. (FEVEREIRO A SETEMBRO). cód.6687	200	300	KG	7,57
2	ABACAXI PÉROLA – tamanho grande (1,2 a 1,5kg), in natura, fresco, de primeira qualidade, inteiro, com coroa, apresentando grau de maturação adequado para consumo. Deve possuir polpa firme, casca íntegra, coloração característica da variedade, aroma e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo, fermentação, danos mecânicos, rachaduras, perfurações ou sinais de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal nem estar excessivamente maduro ou passado. Frutos com tamanho e peso uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO). Cód 5314	1.290	2.000	UNID	8,45
3	ABOBRINHA - abobrinha italiana in natura, fresca, de primeira qualidade, tenra, com casca lisa, brilhante e íntegra, coloração verde característica da variedade. Deve apresentar polpa firme, sem sementes desenvolvidas, sem danos mecânicos, rachaduras, perfurações ou sinais de murcha. Isenta de sujidades, terra aderida, parasitas, larvas, mofo ou qualquer sinal de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal. Frutos com tamanho e peso uniformes no lote. (JANEIRO A MAIO – AGOSTO A DEZEMBRO). cód 6689	340	600	KG	5,48
4	AÇAFRÃO - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. Deve ser apresentado em pó, com coloração amarelo intenso, com odor característicos, isento, com odor característicos, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais, embalado em pacotes de no mínimo 40g. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.. cód 9031	404	500	UNID	4,33
5	AÇÚCAR BRANCO CRISTAL – açúcar cristal obtido da cana-de-açúcar, de primeira qualidade, apresentando cristais brancos ou	1.275	2.500	KG	3,76



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	levemente amarelados, de granulometria uniforme, livre de fermentação, umidade, empedramento, sujidades, parasitas ou materiais estranhos. Produto com odor e sabor característicos. Deve estar devidamente acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Pacotes de 5Kg. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Cód 5316				
6	ADOÇANTE STÉVIA - adoçante dietético à base de estêvia, próprio para uso alimentar, de primeira qualidade, obtido a partir de extrato de Stevia rebaudiana. Produto com alto poder adoçante, isento de sacarose, com sabor característico e sem odor estranho. Unidade 80ml. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso ou volume líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. cód 9032	020	030	UNID	21,96
7	ALFACE – In natura, fresca, de primeira qualidade, com folhas íntegras, tenras e crocantes, coloração verde característica da variedade. Deve apresentar-se limpa, sem folhas murchas, amareladas ou deterioradas. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo, danos mecânicos ou sinais de apodrecimento. Não deve apresentar umidade externa anormal nem odor estranho. Unidades com tamanho médio de 250g e peso uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód 5317	395	500	UNID	3,68
8	ALHO – in natura, de primeira qualidade, em cabeças inteiras, firmes e bem formadas, com bulbos íntegros, secos e compactos. Deve apresentar coloração característica da variedade, sem brotação, sem dentes murchos ou danificados. Isento de sujidades, terra aderida, parasitas, larvas, mofo, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Não deve apresentar odor estranho. Cabeças com tamanho e peso uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód. 5318	167	250	KG	31,19
9	AMEIXA - in natura, fresca, de primeira qualidade, inteira, limpa e com grau de maturação adequado para consumo. Deve apresentar polpa firme, casca íntegra, lisa e com coloração característica da variedade, sem rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo, fermentação ou sinais de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal nem estar excessivamente madura ou passada. Frutos com tamanho e peso uniformes no lote. (OUTUBRO A FEVEREIRO) cód. 5319	420	550	KG	12,41
10	AMIDO DE MILHO – de primeira qualidade, apresentando pó fino, branco, homogêneo, inodoro e de sabor neutro característico. Deve estar isento de umidade, grumos, fermentação, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer substâncias estranhas. Produto acondicionado em embalagem de 500 gramas, íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de	222	400	UNID	8,01



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Cód. 5759				
11	AVEIA EM FLOCOS - de primeira qualidade, obtida a partir de grãos de aveia selecionados, limpos e laminados. Produto com coloração característica, sabor e odor próprios, livre de umidade excessiva, grumos, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer substâncias estranhas. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 170 g de peso líquido. Deve apresentar identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Cód.5322	080	100	UNID	4,77
12	ARROZ BRANCO FINO POLIDO TIPO 1 – de primeira qualidade, beneficiado, limpo e seco, constituído predominantemente de grãos inteiros. Deve apresentar coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, parasitas, larvas, grãos mofados, pretos ou quebrados acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Produto com teor de umidade adequado, livre de fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem de 5 kg íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, classificação tipo 1, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. cód.7970	1.828	3.000	KG	3,72
13	ARROZ INTEGRAL - de primeira qualidade, beneficiado, limpo e seco, constituído de grãos inteiros, com película e gérmen preservados. Deve apresentar coloração característica, odor e sabor próprios, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, parasitas, larvas, grãos mofados, ou fermentados. Produto com teor de umidade adequado, livre de odores estranhos e com percentual de grãos quebrados dentro dos limites da legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1kg íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. cód. 5632	085	150	KG	5,84
14	ARROZ PARBOILISADO, TIPO 1 – pacotes de 5 kg, acondicionado em embalagem resistente atóxica e transparente, grãos inteiros, aspecto luminoso, isento de corpos estranhos, com rótulo contendo identificação do fabricante e ter validade mínima de 6 meses a contar do recebimento. cód. 5633	2.610	4.000	KG	3,89
15	BANANA CATURRA - in natura, fresca, de primeira qualidade, em pencas, com grau de maturação adequado para consumo. Deve apresentar frutos íntegros, firmes, com casca limpa, lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve apresentar polpa amolecida, fermentação ou odor estranho. Frutos com tamanho médio e peso uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód.2101	1.025	1.500	KG	5,44



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

16	BANANA PRATA - in natura, fresca, de primeira qualidade, em pencas, com grau de maturação adequado para consumo. Deve apresentar frutos íntegros, firmes, com casca limpa, lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve apresentar polpa amolecida, fermentação ou odor estranho. Frutos de tamanho médio, com comprimento aproximado entre 13 cm e 16 cm, apresentando uniformidade no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód.3933	7.353	8.500	KG	5,60
17	BATATA DOCE – in natura, fresca, de primeira qualidade, com raízes íntegras, firmes e bem desenvolvidas, apresentando casca lisa e coloração característica da variedade. Deve estar limpa, sem brotação, rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de apodrecimento. Não deve apresentar murcha ou umidade externa anormal. Raízes de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (FEVEREIRO A JUNHO) cód.5324	800	1.000	KG	5,01
18	BATATA INGLESA – in natura, fresca, de primeira qualidade, com tubérculos íntegros, firmes e bem desenvolvidos, casca lisa e coloração característica da variedade. Deve apresentar-se limpa, sem brotação, sem partes esverdeadas, sem rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de apodrecimento. Não deve apresentar murcha ou umidade externa anormal. Tubérculos de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód.5763	1.900	2.500	KG	4,40
19	BERGAMOTA - in natura, fresca, de primeira qualidade, inteira, limpa e com grau de maturação adequado para consumo. Deve apresentar casca íntegra, firme, com coloração característica da variedade, sem rachaduras, perfurações, partes moles ou danos mecânicos. Polpa suculenta, com aroma e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal nem estar excessivamente madura ou passada. Frutos com tamanho e peso uniformes no lote. (ABRIL A AGOSTO) cód.2668	500	700	KG	5,22
20	- BETERRABA – in natura, fresca, de primeira qualidade, com raízes íntegras, firmes e bem desenvolvidas, apresentando casca lisa e coloração vermelho-arroxeadas característica. Deve estar limpa, sem rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de murcha e apodrecimento. Não deve apresentar umidade externa anormal. Raízes de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód. 5764	905	1.100	KG	5,37
21	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - contendo farinha de trigo fortificada com Ferro e Ácido Fólico, SEM GORDURA TRANS, SEM GORDURA HIDROGENADA NOS INGREDIENTES. Produto com formato e coloração característicos, textura crocante, sabor e odor próprios, sem sabor rançoso ou odores estranhos. Deve estar íntegra, sem quebras excessivas, em embalagens de 350g, contendo rótulo com	934	1.000	UNID	5,23



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	informações nutricionais e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.				
22	BISCOITO SALGADO - contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem gordura trans, sem gordura hidrogenada nos ingredientes. Produto com formato e coloração característicos, textura crocante, sabor e odor próprios, sem sabor rançoso ou odores estranhos. Deve estar íntegra, sem quebras excessivas, em embalagens de 350g, contendo rótulo com informações nutricionais e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	710	1.000	UNID	6,31
23	BRÓCOLIS - in natura, fresco, de primeira qualidade, com inflorescências compactas, firmes e bem formadas, coloração verde característica da variedade. Deve apresentar talos firmes e íntegros, sem sinais de amarelamento, murcha, florescimento excessivo ou danos mecânicos. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal ou odor estranho. Tamanho médio a grande (de 350 a 500 gramas) com cabeças uniformes no lote.	1.076	1.300	UNID	6,46
24	CACAU EM PÓ 100% - cacau em pó 100% cacau, de primeira qualidade, obtido da moagem de amêndoas de cacau selecionadas e desengorduradas. Produto de coloração marrom característica, aroma e sabor próprios, sem adição de açúcar, corantes ou aromatizantes. Deve apresentar-se fino, homogêneo e seco, isento de umidade, grumos, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer substâncias estranhas. Ingredientes: cacau em pó. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 200 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	600	800	UNID	19,07
25	CANELA EM LASCA - Lasca (casca seca), íntegra ou em pedaços irregulares, cor marrom característica, com aroma e sabor intensos e típicos da canela, em embalagem plástica ou laminada, lacrada, resistente, com identificação do produto, lote, validade, peso e fabricante, e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Embalagem de 100gr.	080	100	UNID	21,20
26	CANELA EM PÓ - Pó fino, seco, cor marrom clara a escura, aroma e sabor característicos, em embalagem plástica ou laminada, lacrada, resistente, com identificação do produto, lote, validade, peso e fabricante. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Embalagem de 100gr.	080	100	UNID	9,15
27	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 1, de primeira qualidade, constituída por grãos de milho branco selecionados, limpos, secos e devidamente beneficiados. Produto com coloração característica, grãos inteiros, uniformes e de boa aparência, sem casca, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 500 g de peso líquido. Deve apresentar identificação do produto,	102	150	UNID	4,99



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.				
28	<p>CARNE BOVINA - (CUBOS/ ISCAS) - carne bovina (tipo acém, patinho) congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtida de cortes do tipo acém ou patinho, apresentada em cubos ou iscas, conforme solicitação. Deve apresentar coloração vermelho característica, textura firme e odor próprio, livre de cartilagens, ossos, sebo em excesso ou sinais de deterioração, com baixo teor de gordura aparente.</p> <p>O produto deve ser isento de adição de água, sal, temperos ou aditivos, bem como de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos, não podendo apresentar sinais de descongelamento prévio. Deve ser mantido e transportado congelado, em temperatura igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente), acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, resistente e hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, tipo de corte, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.</p>	2.230	2.600	KG	44,37
29	<p>CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moída congelada, de primeira qualidade, obtida do corte coxão de dentro, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração vermelho característica, textura firme e odor próprio, devendo apresentar baixo teor de gordura e estar livre de cartilagens, ossos, sebo ou sinais de deterioração.</p> <p>Deve ser moída em processo higiênico-sanitário adequado, sem adição de água, sal, conservantes, temperos ou quaisquer aditivos, isenta de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos e sem sinais de descongelamento prévio.</p> <p>O produto deve ser fornecido congelado, mantido sob temperatura adequada igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente), acondicionado em embalagem de 1kg atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, corte de origem, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.</p>	3.200	4.000	KG	37,06
30	<p>CARNE BOVINA AGULHA/PALETA SEM OSSO - Carne bovina de primeira qualidade, proveniente dos cortes agulha ou paleta sem osso, oriunda de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração vermelho-cereja característica, textura firme e odor próprio, livre de ossos, cartilagens, sebo em excesso ou sinais de deterioração, apresentando baixo teor de gordura aparente. Deve ser fornecida congelada, sem adição de água, sal, temperos ou quaisquer aditivos, isenta de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos e sem sinais de descongelamento prévio.</p> <p>Acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, em porções de 1 kg, contendo identificação do produto, tipo</p>	1.050	1500	KG	35,98



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	de corte, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. O produto deve ser mantido e transportado a temperatura igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente). Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.				
31	<p>CARNE SUINA - tipo filezinho (filé suíno), de primeira qualidade, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração rosada característica, textura firme e odor próprio, livre de ossos, cartilagens, sebo em excesso, ou sinais de deterioração, apresentando baixo teor de gordura aparente. Deve ser fornecida congelada, sem adição de água, sal, temperos ou quaisquer aditivos, isenta de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos e sem sinais de descongelamento prévio.</p> <p>Acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 kg de peso líquido, com identificação do produto, tipo de corte, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. O produto deve ser mantido e transportado a temperatura igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente). Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.</p>	850	1.000	KG	28,07
32	<p>CEBOLA – Cebola in natura, fresca, de primeira qualidade, com bulbos íntegros, firmes e bem formados, apresentando casca seca, lisa e coloração característica da variedade. Deve estar limpa, sem brotação, sem partes moles, rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, terra aderida em excesso, parasitas, larvas, mofo ou sinais de apodrecimento. Não deve apresentar umidade externa anormal nem odor estranho. Bulbos de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO)</p>	1.778	2.000	KG	4,46
33	<p>CENOURA – Cenoura in natura, fresca, de primeira qualidade, apresentando casca lisa e coloração alaranjada característica. Deve estar limpa, sem rachaduras, perfurações acentuadas ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de murcha e apodrecimento. Não deve apresentar umidade externa anormal nem odor estranho. Raízes de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO)</p>	566	800	KG	4,74
34	<p>CHUCHU - in natura, fresco, de primeira qualidade, com frutos íntegros, firmes e bem desenvolvidos, apresentando casca lisa, verde-clara característica da variedade. Deve estar limpo, sem rachaduras, perfurações, partes moles, murcha ou danos mecânicos. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de apodrecimento. Não deve apresentar umidade externa anormal nem odor estranho. Frutos de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (MARÇO A JUNHO)</p>	480	600	KG	4,73
35	<p>COLORAU – Colorau (urucum) em pó, obtido da mistura de fubá ou farinha de milho com extrato de urucum (Bixa orellana), apresentando coloração vermelho-alaranjada característica, aroma e sabor próprios. Produto fino, homogêneo e seco. Deve estar isento de umidade, grumos, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer substâncias</p>	315	500	UNID	6,34



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	estranhas. Não deve conter adição de corantes artificiais ou conservantes não permitidos pela legislação. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 200 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.				
36	CRAVO - inteiro, seco, aromático, em embalagem plástica ou laminada, lacrada, resistente, com identificação do produto, lote, validade, peso e fabricante, e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Embalagem de 100gr.	080	100	UNID	27,44
37	COUVE-FLOR - in natura, fresca, de primeira qualidade, firme e bem formada, coloração branca característica da variedade. Deve apresentar folhas protetoras verdes e talos firmes, sem sinais de escurecimento, amarelamento, murcha, florescimento excessivo ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, terra aderida, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal nem odor estranho. Unidades de tamanho médio, com peso aproximado de 350 g cada, apresentando uniformidade no lote. (ABRIL A DEZEMBRO).	1.086	1.500	UNID	6,52
38	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - de primeira qualidade, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial. Produto com pele íntegra, coloração característica, textura firme e odor próprio, sem presença de penas, ossos quebrados, excesso de gordura ou sinais de deterioração. Deve ser fornecido congelado, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, sem adição de água, sal, temperos ou quaisquer aditivos, não podendo apresentar sinais de descongelamento prévio. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 kg de peso líquido, com identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. O produto deve ser mantido e transportado a temperatura igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente), na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	3.120	4.000	KG	9,37
39	DOCE DE FRUTAS - cremoso ou em pasta, sabores morango, uva, goiaba ou figo, de primeira qualidade, obtido do cozimento de polpa de fruta com açúcar, apresentando coloração, aroma e sabor característicos da fruta de origem. Produto homogêneo, com consistência adequada, sem fermentação, sem cristais excessivos de açúcar e sem sinais de deterioração. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer materiais estranhos. Não deve conter gorduras vegetais, amidos ou espessantes não permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 400 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	145	200	UNID	6,84



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

40	ERVA DOCE - Erva-doce seca (sementes), de primeira qualidade, apresentando coloração verde-amarelada característica, aroma e sabor próprios. Produto seco, homogêneo e bem conservado. Deve estar isento de umidade excessiva, sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve conter adição de conservantes, corantes ou quaisquer aditivos. Ingredientes: erva-doce ( <i>Foeniculum vulgare</i> ). Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 40 g de peso líquido, com identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	080	100	UNID	8,85
41	ERVILHA TIPO A CONGELADA – ervilha A supergelada, selecionada, lavada, branqueada congelada, embalada e estocada nos padrões técnicos, grãos uniformes. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 300 g de peso líquido, com identificação do produto, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve ser mantido e transportado sob congelamento (temperatura igual ou inferior a -12 °C ou conforme legislação vigente) Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	620	900	UNID	14,20
42	EXTRATO DE TOMATE - produto de coloração vermelha característica, consistência espessa e homogênea, com aroma e sabor próprios, sem sinais de fermentação ou deterioração. Deve estar isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas ou mofo. Não deve conter adição de amido, corantes artificiais ou conservantes não permitidos pela legislação vigente. Ingredientes: tomate, sal e açúcar (quando houver). Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 300 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	1.418	2.000	UNID	5,54
43	FARELO DE AVEIA – de primeira qualidade, obtido da camada externa do grão de aveia, limpo e devidamente processado. Produto com coloração característica, sabor e odor próprios, apresentando textura solta e homogênea. Deve estar isento de umidade excessiva, grumos, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer materiais estranhos. Não deve conter adição de açúcar, sódio, conservantes, corantes ou quaisquer aditivos. Ingredientes: farelo de aveia. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 170 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	300	500	UNID	5,40
44	FARINHA DE AVEIA – de primeira qualidade, obtida da moagem de grãos de aveia limpos e selecionados. Produto com coloração característica, sabor e odor próprios, apresentando pó fino, homogêneo e seco. Deve estar isenta de umidade excessiva, grumos, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer materiais estranhos. Não deve conter adição de açúcar, sódio, conservantes, corantes ou	200	300	UNID	3,55



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	quaisquer aditivos. Ingredientes: farinha de aveia. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 170 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.				
45	FARINHA DE MILHO MÉDIA – de primeira qualidade, obtida da moagem de grãos de milho selecionados, limpos e devidamente processados. Produto com coloração amarela característica, sabor e odor próprios, apresentando textura seca e homogênea. Deve estar isenta de umidade excessiva, grumos, sujidades, matérias estranhas, parasitas, larvas, mofo ou sinais de fermentação. Acondicionada em embalagem de 1 kg íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	634	900	KG	4,58
46	FARINHA DE TRIGO BRANCA - de primeira qualidade, obtida da moagem de grãos de trigo selecionados, limpos e devidamente beneficiados, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Produto com coloração branca característica, textura fina, seca e homogênea, com odor e sabor próprios. Deve estar isenta de umidade excessiva, grumos, sujidades, matérias estranhas, parasitas, larvas, mofo ou sinais de fermentação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, em pacotes de 1 kg ou 5 kg, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	1.130	1.500	KG	3,82
47	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - de primeira qualidade, obtida da moagem do grão de trigo inteiro (com farelo e gérmen), proveniente de grãos selecionados, limpos e devidamente beneficiados, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Produto com coloração característica do trigo integral, textura fina a média, seca e homogênea, com odor e sabor próprios. Deve estar isenta de umidade excessiva, grumos, sujidades, matérias estranhas, parasitas, larvas, mofo ou sinais de fermentação. Não deve conter aditivos não permitidos pela legislação. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 1 kg de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	160	200	KG	5,96
48	FEIJÃO PRETO - tipo 1, de primeira qualidade, constituído por grãos inteiros, limpos, secos e uniformes, de coloração preta característica da variedade. Produto devidamente beneficiado, de safra recente. Em embalagem de 1kg transparente plástica, livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, com rótulo contendo identificação do	2.118	2.500	KG	6,31



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	fabricante e informações nutricionais e validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.				
49	FERMENTO BIOLÓGICO - acondicionado em embalagem à vácuo íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 125 g de peso líquido, com identificação do produto, instruções de conservação, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	227	300	UNID	8,69
50	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - de primeira qualidade, composto por agentes levedantes próprios para uso em preparações alimentícias, apresentando pó fino, seco e homogêneo, de coloração branca característica, com atividade adequada. Deve estar isento de umidade, grumos, sujidades, parasitas, mofo ou quaisquer materiais estranhos. Não deve conter aditivos não permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 100 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	627	900	UNID	5,68
51	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - de primeira qualidade, proveniente de aves saudáveis abatidas sob inspeção sanitária oficial. Produto obtido do peito de frango desossado e sem pele, apresentando coloração característica, textura firme e odor próprio, sem presença de penas, ossos, cartilagens, excesso de gordura ou sinais de deterioração. Deve ser fornecido congelado, não podendo apresentar sinais de descongelamento prévio. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 kg de peso líquido, com identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. O produto deve ser mantido e transportado a temperatura igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente), na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	1.560	2.000	KG	19,42
52	IOGURTE - com adição de polpa de frutas, refrigerado, sabores morango ou coco, deve apresentar consistência cremosa, coloração característica do sabor, odor e sabor próprios. Produto homogêneo, livre de soro em excesso, sem grumos, sem sinais de fermentação indesejada ou deterioração. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo <b>900 g</b> de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	1.622	1.900	UNID	9,47
53	IOGURTE NATURAL INTEGRAL- produto natural, sem adição de açúcar, sem adoçantes artificiais, sem aromatizantes, sem corantes e sem conservantes. Ingredientes: Leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, leite em pó integral e fermentos lácteos. Produto homogêneo, livre de soro em excesso, sem grumos, sem sinais de fermentação indesejada ou deterioração. Refrigerado entre 0° C e 8° C, embalagem de 450g, com rótulo contendo identificação da empresa fabricante. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	400	600	UNID	10,24



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

54	LARANJA DO CÉU - de primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca íntegra, lisa e firme, coloração amarelo-alaranjada uniforme, sem perfurações, rachaduras, manchas escuras, áreas moles, mofo ou sinais de deterioração. Polpa suculenta, doce, de baixa acidez, característica da variedade. Deve estar limpa, isenta de terra, sujidades, insetos, larvas e corpos estranhos. Embalagem que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. (ABRIL A JUNHO)	300	500	KG	4,93
55	LARANJA SUCO - própria para extração de suco, de primeira qualidade, tamanho médio, casca íntegra e firme, coloração amarelo-alaranjada uniforme, sem perfurações, rachaduras, áreas moles, mofo ou sinais de deterioração. Polpa suculenta, com bom rendimento de suco, sabor doce a levemente ácido, característico da variedade. Deve estar limpa, isenta de terra, sujidades, insetos, larvas e corpos estranhos. Embalagem que preserve a integridade durante o transporte e armazenamento. (ABRIL A AGOSTO)	500	700	KG	4,23
56	LEITE DESNATADO UHT TETRAPACK - submetido ao processo UHT (Ultra High Temperature), homogeneizado, de primeira qualidade, com teor de gordura conforme legislação vigente para leite desnatado (máximo de 0,5%). Produto de cor branca, odor e sabor característicos, sem presença de grumos, sedimentos ou alterações físico-químicas. Deve estar acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak asséptica, íntegra, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 1 litro, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com registro no SIF ou CISPOA, com rótulo contendo identificação do fabricante e informações nutricionais e validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	600	800	UNID	4,95
57	LEITE EM PÓ INTEGRAL- acondicionado em embalagem de 400g, composto exclusivamente por: leite integral. Deve apresentar cor branca e sabor característico, ser isento de sujidades, corpos estranhos e cor não característica e não poderá apresentar sabor ácido ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem primária: atóxica, resistente, flexível, metalizada. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente, possuir registro no SIM, SIF ou CISPOA, com rótulo contendo identificação do fabricante e informações nutricionais e validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	1.500	1.700	UNID	24,87
58	LEITE INTEGRAL UHT TETRAPACK - obtido a partir do leite de vaca integral, homogeneizado e submetido a tratamento térmico adequado, de primeira qualidade, apresentando cor branca, odor e sabor característicos, sem presença de grumos, sujidades, fermentação ou quaisquer alterações. acondicionado em embalagem cartonada tipo Tetra Pak, asséptica, íntegra e inviolada, contendo 1 litro, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, com registro no SIF ou CISPOA. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	8.700	9.500	LITRO	5,52



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

59	LEITE INTEGRAL S/LACTOSE - obtido a partir de leite de vaca integral submetido à adição de enzima lactase para hidrólise da lactose, homogeneizado e tratado termicamente pelo processo UHT (Ultra High Temperature), de primeira qualidade, apresentando cor branca, odor e sabor característicos, sem presença de grumos, sujidades, fermentação ou quaisquer alterações. Produto acondicionado em embalagem cartonada tipo Tetra Pak, asséptica, íntegra e inviolada, contendo 1 litro, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, com registro no SIF ou CISPOA. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	600	700	LITRO	5,22
60	LENTILHA - grãos inteiros, limpos, de primeira qualidade, safra recente, isenta de matérias estranhas, pedras, sujidades, insetos vivos ou mortos, mofo, umidade excessiva e grãos ardidos, brotados ou quebrados em excesso. Produto acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e bem vedada, contendo 400 g, com rotulagem completa: denominação do produto, peso líquido, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	550	700	UNID	6,40
61	MAÇA GALA – variedade Gala, fresca, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando coloração característica vermelho-amarelada, polpa firme, casca lisa e íntegra. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem sinais de deterioração, sem machucados, perfurações, podridão, murchamento, manchas extensas ou presença de pragas. As unidades devem ser uniformes no lote, com peso aproximado entre 130 g e 180 g por unidade. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente (JANEIRO A DEZEMBRO)	3.108	3.500	KG	9,55
62	MACARRÃO C/ OVOS TIPO CABELO DE ANJO - deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, sem presença de umidade, mofo, insetos ou matérias estranhas. Produto seco, acondicionado em embalagem de 500g, plástica resistente, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	330	500	UNID	4,85
63	MACARRÃO C/ OVOS TIPO ESPAGUETI - deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, sem presença de umidade, mofo, insetos ou matérias estranhas. Produto seco, acondicionado em embalagem de 500g, plástica resistente, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	810	1.000	UNID	4,38
64	MACARRÃO C/ OVOS TIPO LASANHA - deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, sem presença de umidade,	500	600	UNID	6,43



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	mofo, insetos ou matérias estranhas. Produto seco, acondicionado em embalagem de 500g, plástica resistente, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.				
65	MACARRÃO C/ OVOS TIPO PARAFUSO - deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, sem presença de umidade, mofo, insetos ou matérias estranhas. Produto seco, acondicionado em embalagem de 500g, plástica resistente, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	2.526	3.000	UNID	4,17
66	MAMÃO FORMOSA - variedade Formosa, fresco, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, apresentando casca com coloração verde-amarelada a alaranjada, polpa firme, íntegra e sem sinais de deterioração. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpo, sem rachaduras, perfurações, amassados, podridão, murchamento ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, com peso aproximado entre 1,0 kg e 1,8 kg por unidade. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente (JANEIRO A DEZEMBRO).	1.450	1.700	KG	10,28
67	MANDIOCA BRANCA DESCASCADA - branca, descascada, cortada em pedaços, de primeira qualidade, obtida de raízes frescas, sadias e limpas. Produto deve apresentar coloração característica, textura firme e ausência de fibras endurecidas, manchas escuras, partes deterioradas, sujidades ou corpos estranhos. Deve ser submetida a processo de higienização e congelamento rápido, mantendo suas características sensoriais e nutricionais. Embalada à vácuo em embalagens transparentes de 1kg, atóxica, íntegra e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Produzida conforme a legislação e em estabelecimento certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	874	1.000	KG	8,62
68	MANGA - de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando coloração característica da variedade, polpa firme e casca íntegra. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem sinais de deterioração, sem machucados, perfurações, podridão, murchamento ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, com peso aproximado entre 300 g e 500 g por unidade. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente (OUTUBRO A MARÇO)	1.500	1.700	KG	7,03
69	MANTEIGA C/SAL - obtida exclusivamente do creme de leite pasteurizado, com ou sem sal, apresentando cor amarelo-clara uniforme, odor e sabor característicos, textura homogênea e sem sinais de ranço, mofo ou separação de fases. Ingredientes: creme de	480	600	UNID	16,42



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	leite pasteurizado e sal, sem adição de gorduras vegetais, amidos, corantes artificiais ou quaisquer substâncias estranhas. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 200 g, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Entregue sob refrigeração. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.				
70	MARGARINA C/SAL - cremosa de primeira qualidade, obtida a partir de óleos e/ou gorduras vegetais, emulsificada com água ou leite, podendo conter sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, textura homogênea e ausência de ranço, mofo ou separação de fases. Ingredientes básicos: óleos e/ou gorduras vegetais, água, sal, emulsificantes, conservadores e vitaminas permitidas por legislação. Não deve conter gordura trans industrial acima dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Produto acondicionado em embalagem plástica de 500g resistente, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser entregue sob refrigeração. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	194	300	UNID	10,09
71	MELÂNCIA – de primeira qualidade, inteira, apresentando casca firme, lisa e íntegra, com coloração verde característica da variedade e polpa vermelha firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem rachaduras, perfurações, partes amolecidas, podridão, murchamento ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, com peso aproximado entre 10 kg e 12 kg por unidade. Produto deve ser entregue em condições adequadas de higiene, em caixas ou a granel sobre superfície limpa, atendendo à legislação sanitária vigente (SETEMBRO A MARÇO).	3.000	3.200	KG	3,84
72	MELÃO AMARELO - de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando casca íntegra, firme e coloração característica da variedade, com polpa firme e succulenta. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpo, sem rachaduras, perfurações, partes amolecidas, podridão, murchamento ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, com peso aproximado entre 1,5 kg e 2,0 kg por unidade. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente (JUNHO A DEZEMBRO).	2.500	2.700	KG	6,46
73	MILHO PARA PIPOCA TIPO I - grãos selecionados, tipo 1, de primeira qualidade, safra recente, limpos, secos, inteiros e uniformes, isentos de matérias estranhas, sujidades, insetos, mofo, umidade excessiva e grãos ardidos, brotados ou quebrados em excesso. Deve apresentar bom rendimento de expansão após o preparo, com coloração característica da variedade. Produto acondicionado em embalagem plástica de 400g, resistente, atóxica, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação do produto, peso líquido, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e	430	500	UNID	9,16



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	informação nutricional. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.				
74	MILHO VERDE IN NATURA - em espiga, fresco, de primeira qualidade, com palha verde e bem aderida, grãos bem formados, cheios, macios e de coloração amarelo-clara característica. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpo, sem sinais de ressecamento excessivo, mofo, perfurações, podridão ou presença de pragas. Espigas uniformes no lote, com tamanho médio e peso aproximado entre 250 g e 400 g por unidade. Produto deve ser entregue em condições adequadas de higiene, em embalagens ou caixas limpas e resistentes, atendendo à legislação sanitária vigente. (SETEMBRO A DEZEMBRO)	200	300	KG	7,22
75	MILHO VERDE EM CONSERVA - Milho verde em conserva, grãos tenros, inteiros, de coloração amarelo-dourada, isentos de partes estranhas, escurecimentos, cascas, sabugo, grãos danificados ou fermentados. Produto esterilizado e acondicionado em embalagem hermética, com líquido de cobertura (salino) próprio para conservação. Deve apresentar odor e sabor característicos de milho verde cozido, livre de qualquer alteração. Com peso drenado de 200g contendo rótulo de identificação do fabricante, informações nutricionais e validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	400	500	UNID	3,98
76	MILHO VERDE, CONGELADO – milho verde, selecionado (apenas o grão), lavado, branqueado congelado, embalado e estocado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos de polietileno de 0,5 ou 01 quilo, resistentes, com rótulo contendo identificação da empresa fabricante e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	120	150	KG	28,65
77	MORANGA KABOTIÁ - fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando casca verde-escura característica, firme e íntegra, com polpa alaranjada, densa e sem fibras excessivas. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem rachaduras, perfurações, partes amolecidas, podridão, murchamento ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, com peso aproximado entre 1,5 kg e 2,5 kg por unidade. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente.	854	1.000	KG	3,89
78	ÓLEO DE SOJA REFINADO – produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 900ml, com rotulagem completa: denominação de venda, identificação da empresa fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	1.170	1.500	UNID	7,95
79	OREGANO - desidratado, de cor verde característica, aroma e sabor típicos da espécie, livres de impurezas, umidade excessiva, aditivos não permitidos e substâncias estranhas. Produto acondicionado em embalagem íntegra de 100g, atóxica e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, identificação da empresa fabricante, lista de ingredientes, identificação do lote, data de	260	300	UNID	9,65



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.				
80	OVOS DE GALINHA IN NATURA - provenientes de aves saudáveis, classe A, íntegros, limpos, sem rachaduras ou sujeiras aparentes, acondicionados em embalagem resistente e atóxica, contendo 12 unidades por embalagem, com rotulagem completa: denominação de venda, identificação da empresa fornecedora, data de validade e número do lote. Na entrega, os ovos devem apresentar integridade e frescor, atendendo às normas sanitárias vigentes, e o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Com registro no Ministério da Agricultura.	1.980	2.500	DZ	10,22
81	PÃO CACHORRO-QUENTE kg - Com 50g por unidade, íntegro, produzido com matéria-prima de 1ª qualidade, de forma artesanal, com utilização de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, fabricado conforme a legislação e em estabelecimento certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, produzido no máximo um dia antes da entrega. O pão precisa ser bem crescido (não abatulado) e bem assado. A embalagem deve ser plástico transparente, atóxico, com rótulo contendo peso, procedência, data de fabricação, validade, ingredientes, e informação nutricional, devendo acomodar 10 unidades em cada embalagem. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	510	700	KG	16,30
82	PÃO CASEIRO kg – do tipo Sovado, com peso aproximado de 700g por unidade, íntegro, produzido com matéria-prima de 1ª qualidade, de forma artesanal, com utilização de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, fabricado conforme a legislação e em estabelecimento certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, produzido no máximo um dia antes da entrega. O pão precisa ser bem crescido (não abatulado) e bem assado. A embalagem deve ser plástico transparente, atóxico, com rótulo contendo peso, procedência, data de fabricação, validade, ingredientes, e informação nutricional. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	659	800	KG	17,28
83	PEPINO SALADA - de primeira qualidade, com casca lisa, cor verde uniforme, firme, limpo, selecionado e sem partes murchas, machucadas ou sinais de deterioração, tamanho médio. (JANEIRO A DEZEMBRO)	315	400	KG	5,07
84	PERA - tipo d'água, fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando casca lisa de coloração característica da variedade, firme e íntegra, com polpa suculenta, doce e sem fibras grosseiras. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem machucados, rachaduras, perfurações, partes amolecidas, podridão, murchamento ou presença de pragas. Frutos uniformes no lote, com tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (MARÇO A JUNHO)	700	900	KG	10,89



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

85	PÊSSEGO BRANCO - fruta fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando casca com coloração característica da variedade, levemente aveludada, firme e íntegra, com polpa branca, suculenta e doce. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem machucados, rachaduras, perfurações, partes amolecidas, podridão, murchamento ou presença de pragas. Frutos uniformes no lote, de tamanho médio de 100g a 130g. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (OUTUBRO A FEVEREIRO)	700	900	KG	8,20
86	PIMENTÃO VERDE - hortaliça fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando coloração verde uniforme característica, firme e íntegra, com polpa espessa e cavidade interna limpa. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem machucados, rachaduras, perfurações, partes murchas, podridão ou presença de pragas. Frutos uniformes no lote, de tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (JANEIRO A DEZEMBRO)	197	250	KG	9,67
87	QUEIJO FATIADO TIPO MUSSARELA - obtido exclusivamente a partir de leite pasteurizado, com textura firme e uniforme, cor branco creme homogênea, sabor e aroma característicos do queijo mussarela, levemente salgado de primeira qualidade, sem sinais de mofo, rancidez ou separação de fases. Produto sem adição de corantes artificiais ou substâncias estranhas, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, registro sie/sif/sim, lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o produto deve estar sob refrigeração (entre 1°C e 10°C) e apresentar prazo de validade restante de, no mínimo, 50% do prazo total.	430	600	KG	41,69
88	REPOLHO VERDE – hortaliça fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando folhas firmes, compactas e de coloração verde característica, com cabeça bem formada e íntegra. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpo, sem folhas murchas, amareladas ou danificadas, sem rachaduras, perfurações, podridão ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, de tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (JANEIRO A DEZEMBRO)	536	700	KG	4,61
89	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – obtido a partir de leite e creme de leite pasteurizados, com textura cremosa, cor branco-creme uniforme, sabor e aroma característicos do produto, isento de mofo, rancidez ou separação de fases. Produto sem adição de corantes artificiais, espessantes não permitidos ou quaisquer substâncias estranhas, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 400g, com rotulagem completa: denominação de venda, registro SIF lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o produto deve estar sob refrigeração (entre 1°C e 10°C) e	415	600	UNID	14,26



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	apresentar prazo de validade restante de, no mínimo, 50% do prazo total.				
90	RUCULA - boa aparência, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade, livre de resíduos de agrotóxicos. Maços pesando aproximadamente 300 gramas.	080	100	KG	12,36
91	SAGU - obtido a partir de fécula de mandioca, grãos inteiros, livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada de 500gr. Com rótulo contendo identificação da empresa fabricante e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	130	160	UNID	6,69
92	SAL REFINADO IODADO TIPO I - produto obtido a partir de sal marinho, refinado e iodado, de cor branca uniforme, isento de impurezas, umidade excessiva ou substâncias estranhas. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 1 kg, com rotulagem completa: denominação de venda, identificação da empresa fabricante, lista de ingredientes, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	390	500	KG	2,01
93	SARDINHA - produto obtido a partir de sardinhas selecionadas, limpas e evisceradas, conservadas em óleo comestível ou molho de tomate, apresentando cor, odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração, estufamento ou vazamento. Ingredientes: sardinha, óleo comestível ou molho de tomate e sal, sem adição de conservantes não permitidos ou substâncias estranhas. Produto acondicionado em lata íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo 125 g, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	240	350	UNID	5,84
94	TOMATE PAULISTA - hortaliça fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando coloração vermelho-característica da variedade, firme e íntegra, com polpa consistente e sem sinais de amolecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpo, sem rachaduras, perfurações, partes murchas, podridão ou presença de pragas. Frutos uniformes no lote, de tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (JANEIRO A DEZEMBRO)	1.602	2.000	KG	6,23
95	UVA NIÁGARA – fruta fresca, de primeira qualidade, em cachos íntegros, apresentando bagas firmes, de coloração característica da variedade, com película lisa e polpa suculenta e doce. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem bagas murchas, rompidas ou soltas em excesso, sem presença de mofo, podridão ou pragas. Cachos uniformes no lote, de tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (NOVEMBRO A FEVEREIRO)	350	450	KG	11,19



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

96	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTE SEM AÇÚCAR - desidratada, sem caroço, em embalagem de 100g, aspecto, cor e sabor próprio, com rótulo contendo identificação da empresa fabricante e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	100	150	UNID	14,56
97	UVA PASSA PRETA SEM AÇÚCAR - produto obtido a partir de uvas pretas desidratadas, sem adição de açúcar, de coloração característica, sabor e odor típicos, livre de sujidades, umidade excessiva, mofo, insetos ou substâncias estranhas. Ingrediente: uva passa preta. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 100g, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	100	150	UNID	6,40
98	VAGEM - hortaliça fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando coloração verde uniforme característica, sem fios aparentes. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem murchamento, manchas, perfurações, partes amolecidas, podridão ou presença de pragas. Vagens uniformes no lote, de tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (OUTUBRO A MAIO)	180	250	KG	12,42
99	VINAGRE TINTO – produto obtido da fermentação acética do vinho tinto, límpido, de coloração característica, sabor e odor típicos, isento de matérias estranhas ou impurezas. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 750 ml, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	404	500	UNID	5,58
100	SALSICHÃO – produto a granel fresco, linguiça de porco, embalado em pacotes fechados. cód.8020	120	200	KG	22,64
101	SUCO EM PÓ – diversos sabores embalagem de 01 kg. Cód.8021	075	100	UNID	6,49
102	ACHOCOLATADO EM PÓ - contendo açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja. Isento de Glúten. Embalagem plástica de mínimo 400g, contendo rótulo com procedência e prazo de validade no mínimo de 3 meses a contar do recebimento. cód.8016	110	150	UNID	9,33
103	ALECRIM - desidratado, embalado em pacotes de no mínimo 100g, contendo no rótulo o nome do produto, fabricante, peso de data de validade cód 9033	010	015	UNID	10,46
104	MACARRÃO C/ OVOS TIPO TALHARIM - com ovos, em embalagem resistente atóxica e transparente de 500g, contendo rótulo de identificação do fabricante, informações nutricionais e validade mínima de 6 meses a contar do recebimento. Cód.6704	030	060	UNID	5,72
105	TEMPERO COENTRO - Coentro em pó - de primeira, deve ser constituído por frutos maduros, secos, moídos em pó homogêneo, de cor castanho amarelada, cheiro e aroma próprios, de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Com ausência de sujidades,	030	050	UNID	6,94



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem resistente, de no mínimo 100g. Isento de glutamato monossódico e óleos. cód.9037				
106	CAFÉ SOLÚVEL, sachê, embalagem de 40g; cóg.5770	030	060	UNID	5,98
107	CREME DE LEITE UHT – embalagem tetra pack, caixa de 200 gramas. Cód. 6964	050	100	UNID	3,38
108	LEITE CONDENSADO – caixa de 395g embalagem tetra pak; cód. 2111	050	100	UNID	5,94

**1.4. Caso haja alguma divergência entre o item lançado no sistema eletrônico do Portal de Compras Públicas e o Termo de Referência, considerar as especificações contidas no Termo de Referência.**

1.5. Não serão homologados os itens que estiverem com valores superiores ao máximo de referência.

1.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir, facultando-se a realização específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

1.7. As quantidades expressas neste Termo de Referência, representam a previsão da Secretaria solicitante pelo prazo de doze (12) meses, na quantidade máxima, todavia o Sistema de Registro de Preço não obriga a aquisição total da quantidade registrada na Ata, as quais serão adquiridas de acordo com a necessidade e conveniência do Município, mediante a expedição de ordem de fornecimento, nota de empenho ou contrato administrativo.

**2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:**

2.1. A presente contratação tem por finalidade a aquisição de diversos gêneros alimentícios para o preparo das refeições ofertadas aos alunos matriculados nas instituições da rede municipal de ensino, atendendo à demanda da alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação durante o ano letivo, bem como demais gêneros para atender demandas das secretarias municipais. A necessidade da contratação está fundamentada no planejamento das aquisições públicas, conforme previsto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021, garantindo que a solução contratada atenda ao interesse público e à continuidade do serviço público.

2.2. Quanto a aquisição dos gêneros para atender a Secretaria de Educação através do Programa de Alimentação Escolar é indispensável para assegurar o direito dos alunos da educação básica pública à alimentação escolar, previsto no art. 208 da Constituição Federal e regulamentado pela Lei nº 11.947/2009, bem como pelas Resolução FNDE nº 06/2020 e Resolução FNDE nº 20/2020.

2.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições parceladas ao longo do ano, permitindo que a Administração realize as compras conforme a demanda das unidades escolares, garantindo maior eficiência, economicidade e evitando estoques excessivos. A utilização desse sistema encontra amparo no art. 82, incisos I e IV, da Lei nº 14.133/2021, que prevê sua adoção quando houver necessidade de contratações frequentes e quando não for possível definir previamente o quantitativo exato a ser demandado pela Administração e a modalidade sugerida será Pregão Eletrônico, com fundamento no Art 28, II da Lei nº 14.133/2021

**3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

3.1. A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições oferecidas aos alunos da rede municipal de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em quantidades suficientes que também atenderá à demanda das diversas secretarias municipais durante o período de vigência da contratação. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender às especificações técnicas definidas pela equipe responsável pela alimentação escolar, garantindo a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, seguras e de qualidade, respeitando a cultura alimentar local, os hábitos alimentares da comunidade escolar, a sazonalidade dos alimentos e as diretrizes estabelecidas no Decreto nº 11.821/2023 e das demais demandas das diversas secretarias.

3.2. A solução contempla a aquisição parcelada dos gêneros alimentícios, com entregas periódicas diretamente nas unidades escolares ou em locais definidos pela Administração, conforme cronograma das Secretarias responsáveis. Essa forma de fornecimento busca assegurar o abastecimento contínuo nas escolas e nas secretarias, especialmente considerando que o Município não dispõe de estrutura de armazenamento refrigerado para estocagem prolongada de produtos perecíveis, exigindo reposição frequente dos alimentos. Com a adoção dessa sistemática de fornecimento, pretende-se garantir melhor controle da qualidade dos produtos, adequada conservação dos alimentos, otimização do consumo e redução de perdas, além de possibilitar maior variedade de itens na alimentação ofertada aos estudantes ao longo do ano letivo.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

#### **4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO / AQUISIÇÃO**

**4.1.** A solução proposta consiste na eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das diversas secretarias e aos alunos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverão atender integralmente à legislação sanitária vigente, observando as normas e regulamentos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, vinculada ao Ministério da Saúde, e/ou pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, bem como cumprir rigorosamente as especificações técnicas e padrões de qualidade descritos para cada item. O fornecimento deverá contemplar produtos adequados ao consumo, dentro do prazo de validade, com características de qualidade, conservação, acondicionamento e apresentação compatíveis com as exigências sanitárias e nutricionais aplicáveis à alimentação escolar. As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser realizadas diretamente nas escolas da rede municipal de ensino, conforme cronograma de distribuição previamente elaborado pela Secretaria Municipal demandante, no qual serão definidos os locais, datas e horários para o recebimento dos produtos.

**4.2.** De forma geral, as entregas ocorrerão semanalmente, **preferencialmente às segundas e quintas-feiras, no período das 12h às 14h, para os itens perecíveis e não perecíveis**, podendo a Administração ajustar a frequência ou os horários conforme as necessidades das secretarias. A definição dessa periodicidade justifica-se pelo fato de o Município não dispor de estrutura de armazenamento refrigerado adequada para estocagem de gêneros alimentícios perecíveis por período superior a dois dias, motivo pelo qual o fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, em quantidades compatíveis com o consumo das unidades escolares.

**4.3.** Os fornecedores deverão possuir capacidade técnica e operacional para o fornecimento dos produtos, mantendo regularidade perante os órgãos fiscais, trabalhistas e sanitários, bem como assegurar condições adequadas de armazenamento, conservação e transporte dos alimentos, observando as boas práticas higiênico-sanitárias durante todo o processo logístico até a entrega nas unidades escolares.

**4.4.** Para fins de habilitação, será exigido a apresentação de alvará sanitário e licenciamento pertinentes à atividade, quando aplicável, especialmente nos casos de transporte de produtos perecíveis. Durante a vigência da ata e dos contratos dela decorrentes, caso tais documentos venham a vencer, o fornecedor deverá providenciar sua renovação e reapresentação à Administração, como condição para a continuidade do fornecimento.

**4.5.** Além disso, quando aplicável, na assinatura da Ata de Registro de Preços, o fornecedor deverá apresentar documentos que possuam veículo adequado para o transporte dos gêneros alimentícios, especialmente no caso de produtos perecíveis, observando as condições sanitárias e de conservação exigidas pela legislação vigente. O veículo deverá possuir condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como sistema apropriado de conservação quando necessário. O fornecedor deverá manter registro de controle de temperatura, quando aplicável, e comprovação de higienização periódica do compartimento de carga, podendo tais registros ser solicitados pela Administração sempre que necessário, garantindo a manutenção das condições sanitárias e a qualidade dos produtos até a efetiva entrega nas unidades escolares.

#### **5. DA EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:**

**5.1.** A execução do objeto consistirá no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados às diversas secretarias e para a alimentação escolar da rede municipal de ensino, conforme cronograma de entregas estabelecido pela Secretaria Municipal demandante. As entregas deverão ser realizadas **diretamente do Município de Jaguari/RS nos locais abaixo descritos**, conforme cronograma elaborado e encaminhado pela nutricionista responsável do PNAE e pelas entregas nas demais secretarias municipais.

**5.2.** As entregas dos gêneros alimentícios ocorrerão, preferencialmente, **de forma semanal, às segundas-feiras e quintas-feiras, no horário das 12h às 14h**, podendo haver alterações quanto aos dias e à frequência conforme a necessidade da Administração. O fornecimento será realizado de forma fracionada, de acordo com o cronograma estabelecido e **mediante emissão de Ordem de Fornecimento, expedida pela Nutricionista responsável da Secretaria Municipal de Educação e pelas demais Secretarias demandantes**, com as quantidades definidas conforme as necessidades de consumo.

#### **POSSÍVEIS LOCAIS PARA ENTREGA DOS ITENS:**

- a) ESCOLA SÃO JOSÉ – Av. Dr. Severiano de Almeida, 1025
- b) ESCOLA EMEI DOCE ENCANTO – Av. Dr. Severiano de Almeida, 1015
- c) ESCOLA PRESIDENTEN GETÚLIO VARGAS – Rua Dezoito de Julho 60
- d) ESCOLA ENSINO ESPECIAL TANARA JULIEN - APAE – Rua Pref Davi Machado 210
- e) ESCOLA EMEI Tia Mana – Creche Municipal – Av. 7 de Setembro, nº.80
- f) ESCOLA VANDA MARIA DA SILVA – Na zona rural, localidade de São Xavier 4º. Distrito de Jaguari, excepcionalmente a entrega desta escola poderá ser realizada na Secretaria Municipal de Educação, localizada no endereço: Rua Marechal Floriano, 244, Jaguari, RS
- g) CENTRO DE REFERENCIA DE ASSISTENCIA SOCIAL – CRAS – Rua David Machado nº. 225, Bairro Centro;
- h) ABRIGO MUNICIPAL – Avenida Julio de Castilhos, nº. 1295, Bairro Rivera.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

- 5.3.** Os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes e às exigências da Vigilância Sanitária, devendo ser transportados em veículo adequado, higienizado e com controle de temperatura quando necessário.
- 5.4.** Os gêneros acima citados deverão estar de acordo com a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento(MAPA), contendo no seu rótulo a identificação da empresa e Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal (SIF ou CISPOA ou SIM) e conter prazo de validade e fabricação.
- 5.5.** Nas embalagens deverão constar as características (composição) do produto, validade, peso, lote e Registro do órgão competente (ANVISA ou MAPA). As embalagens internas/primárias (embalagem plástica atóxica - pacote) deverão ser resistentes e funcionais para evitar a danificação do conteúdo e conter rótulo de acordo com a legislação vigente.
- 5.6.** Quanto aos itens que tratam do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, deverão obedecer a Resoluções do FNDE e suas alterações, prioritariamente nos artigos que estabelece normas para o Controle de Qualidade do Programa.
- 5.7.** Os Gêneros Não Perecíveis deverão ter no ato da entrega um mínimo de 80% de sua validade. As entregas serão solicitadas através de ordem de fornecimento pela quantidade total para todas as escolas/creches/abrigo e CRAS, conforme a demanda nas quantidades estipuladas em Cronograma de Entrega Semanais, pois nas Escolas e entre outros locais não dispomos de refrigeração adequada grande para estocar muita quantidade de itens perecíveis;
- 5.8.** Os Gêneros Perecíveis (carnes, frutas, verduras e hortaliças) deverão estar em condições compatíveis com o padrão de qualidade, sendo observadas, no ato da entrega, condições de higiene/limpeza, grau de amadurecimento médio, sem partes amassadas/machucadas, sendo todos os produtos de primeira qualidade. As entregas serão solicitadas através de ordem de fornecimento pela quantidade total para todas as Escolas/Creches/Abrigo e CRAS, conforme as quantidades estipuladas em Cronograma de Entrega das Secretarias;
- 5.9.** Os produtos não perecíveis deverão ter o prazo de validade de no mínimo três (03) meses ou a validade mínima que constar no descritivo de cada item, sendo que os prazos serão contados da data de entrega do(s) produto(s).
- 5.10.** Os produtos perecíveis deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação para o consumo humano e nos seus prazos de validade.
- 5.11.** O licitante deverá apresentar as seguintes informações e documentos quando da entrega dos produtos, sob pena de rejeição dos mesmos:
- 5.11.1.** O número do registro do produto no órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, que poderá estar expresso no rótulo do produto ou através da apresentação do Certificado de Registro. Em se tratando de produto com registro estadual, deverá ser apresentado o Certificado de Registro da Secretaria da Saúde ou da Secretaria da Agricultura do Estado.
- 5.11.2.** Certificado ou declaração no rótulo do tipo do produto quando se tratar de arroz, feijão ou outra leguminosa, farinha de mandioca ou de outros cereais.
- 5.11.3.** No caso de produtos importados, a empresa deverá apresentar comprovante de autorização de importação do produto, expedido por órgão oficial.
- 5.11.4.** Constar data de fabricação e prazo de validade registrados na embalagem dos gêneros não perecíveis, sem rasuras ou colagens.
- 5.11.5.** O contratado, quando da entrega do item carne bovina moída, deverá comprovar a origem do produto, demonstrando a comprovação no produto o Programa Agregar/RS Carnes.
- 5.12.** O atraso ou a inexecução, mesmo que parcial, no cumprimento desta cláusula ocasionará a aplicação das penalidades legais ao licitante vencedor.
- 5.13.** Os produtos devem ser entregues dentro das normas da vigilância sanitária, no que se refere ao tipo de transporte, temperatura e embalagem adequada.
- 5.14.** O fornecimento dos produtos deverá estar estritamente de acordo com as especificações constantes neste edital e dentro das normas técnicas que os disciplinam. Deverão ser de alta qualidade, sem falhas ou quaisquer outras avarias. Entregar os produtos licitados na sua validade e em embalagens fechadas e adequadas que deverão ser resistentes e funcionais para evitar a danificação do conteúdo e conter rótulo de acordo com a legislação vigente.
- 5.15.** O objeto do presente contrato tem garantia quanto a vícios ocultos e aparentes, devendo o licitante vencedor o dever de eliminá-los, às próprias expensas, nos termos do disposto abaixo, sob pena de incidir em inexecução contratual.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**6. DO GERENCIAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO:**

- 6.1.** O gerenciamento e a fiscalização das entregas, decorrentes do objeto do Edital, caberá aos servidores fiscais designados no Estudo Técnico Preliminar e descritos no contrato a ser celebrado, que determinará o que for necessário para regularizar faltas e/ou omissões, nos termos do art. 117 da Lei federal nº 14.133/2021.
- 6.2.** Ficarão reservados, à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no edital e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para o Município ou modificação na contratação.
- 6.3.** As decisões, que ultrapassem a competência do fiscal do Município, deverão ser solicitadas, formalmente, pela **CONTRATADA** à Autoridade Máxima, em tempo hábil para adoção de medidas convenientes.

**7. DOS EMPENHOS E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

- 7.1.** O compromisso de fornecimento estará caracterizado após o recebimento da nota de empenho, que será emitido de acordo com o valor constante na Ata de Registro de Preços ou em seus Aditivos.
- 7.2.** A emissão do(s) empenho(s) será(ão) autorizada(s) pelo titular da pasta à qual pertencer a unidade requisitante, ou pela autoridade por ele delegada, através de ordem de fornecimento.
- 7.3.** Na nota de empenho deverá constar, obrigatoriamente, o número do processo licitatório, as quantidades (conforme a ordem de fornecimento da Secretaria) e os valores registrados, conforme Ata de Registro de Preços assinada, que posteriormente será entregue na Secretaria da Fazenda para fins de controle, conferência e pagamento.
- 7.4.** **O pagamento será efetuado mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura e será pago em 30 (trinta) dias a contar DA DATA DE LIQUIDAÇÃO DOS ITENS ENTREGUES**, mediante a conferência de quantidade solicitada a cada licitante através das autorizações emitidas / empenho(s) de cada secretaria, mediante apresentação de nota fiscal/fatura assinada por responsável da secretaria solicitante acompanhado de atestado/liquidação do item entregues de acordo com as exigências desta licitação.
- 7.5.** A Nota Fiscal/Fatura emitida pelo fornecedor poderá conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº do Pregão ou nº do empenho, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
- 7.6.** A empresa vencedora deverá emitir a(s) nota(s) fiscal(is), informando os dados bancários (banco, agência e nº da conta) para depósito(s) referente(s) ao(s) pagamento(s) e realizar a(s) entrega(s) do(s) bem(ns) somente mediante o recebimento da Nota de empenho, emitido pelo Setor de Compras desta Prefeitura.
- 7.7.** A Nota Fiscal somente será liberada quando o cumprimento da obrigação e estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.
- 7.8.** Os bens/serviços deverão estar em conformidade com as normas e padrões da ABNT/NBR – Associação Brasileira de Normas Técnicas, do INMETRO e de outras normas regulamentadoras aplicáveis ao objeto em vigor (caso houver).
- 7.9.** Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.
- 7.10.** O município se reserva o direito de, conforme cada situação e de acordo com o objeto contratado, realizar as retenções de tributos e contribuições devidas conforme o caso: a) Imposto de renda retido na fonte (IN RFB Nº. 1.234/2012 e DECRETO EXECUTIVO Nº.105/2021); b) Contribuição previdenciária (IN RFB 971/2009); c) ISSQN na Fonte (Lei Complementar 116/2003).

**8. DO PREÇO E DO REAJUSTE:**

- 8.1.** O preço dos itens deverá ser expresso em reais.
- 8.2.** Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços caso ocorra o desequilíbrio econômico financeiro do contrato, conforme disposto no Art. 124, Inciso II, alínea "d" da Lei 14.133/21.
- 8.3.** No caso de solicitação do equilíbrio econômico-financeiro, a contratada deverá solicitar formalmente ao Município de Jaguari, apresentando todas as devidas comprovações necessárias.
- 8.4.** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.
- 8.5.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado.
- 8.6.** Caso a negociação seja frustrada, o fornecedor será liberado do compromisso assumido, cabendo ao Município convocar os demais fornecedores, visando a igual oportunidade de negociação.
- 8.7.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**8.8.** Havendo alteração de preços dos produtos/itens tabelados por órgãos oficiais competentes ou nos casos de incidência de novos impostos ou taxas ou de alteração das alíquotas dos já existentes, os preços registrados poderão ser atualizados de conformidade com as modificações ocorridas, conforme dispõe o art. 124, II, "d", da Lei 14.133/21.

**8.8.1.** Na hipótese prevista acima, deverá ser mantida a diferença apurada entre o preço originalmente constante na proposta original, o objeto do registro e o preço da tabela da época.

**8.8.2.** Em relação aos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro com fundamento conforme dispõe o art. 124, II, "d", da Lei 14.133/21, e que eventualmente venham a ser formulados, salienta-se que a empresa vencedora **não deverá majorar o lucro estabelecido em seu preço final na sessão de lances.**

**8.9.** O prazo de validade do registro de preço é de doze (12) meses, podendo ser prorrogado, por igual período, desde comprovado o preço vantajoso sendo assim quantitativo máximo poderá ser renovado na totalidade. Ficando o processo licitatório, a critério da administração poderá da ata dentro das condições deste instrumento, celebra contrato o qual será regido pelas as regras da Lei 14.133/21.

**8.10.** Sendo prorrogado a vigência da Ata, a partir do 12º (décimo segundo) mês, haverá reajuste com base no índice acumulado do IPCA nos últimos 12 (doze) meses, podendo a Administração Municipal, utilizar outro índice que venha a substituí-lo.

## **9. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES**

### **9.1. DO FORNECEDOR :**

**9.1.1.** Fornecer os itens de acordo com as especificações e prazos especificados no edital;

**9.1.2.** Ser a única responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, bem como por todos os gastos e encargos inerentes à necessária à perfeita execução do objeto contratual, entendendo-se como ônus tributários: pagamento de impostos, taxas, contribuições parafiscais, empréstimos compulsórios, para a perfeita entrega do objeto em Jaguari, RS.

**9.1.3.** A inadimplência da **CONTRATADA**, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere à **CONTRATANTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste Contrato, razão pela qual a **CONTRATADA** renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o **CONTRATANTE**.

**9.1.4.** Manter, durante a vigência da Ata de registro, as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital em compatibilidade com as obrigações assumidas.

**9.1.5.** Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização designada pela **CONTRATANTE**.

### **9.2. DO MUNICÍPIO:**

**9.2.1.** Reservar, à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no edital e tudo o mais que se relacione com a aquisição dos produtos ou prestação dos serviços, desde que não acarrete ônus para a Administração, ou modificação das obrigações.

**9.2.2.** Efetuar o pagamento à licitante vencedora, de acordo com as condições, preços e prazos estabelecidos no Edital.

**9.2.3.** Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**9.2.4.** Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no Edital.

## **10. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIO E FINANCEIROS:**

**10.1.** As despesas decorrentes da execução do objeto contratado correrão a expensas da(s) Secretaria(s) Municipal(is), nas atividades funcionais programáticas vigentes na Lei Orçamentária para o exercício de 2026.

**10.2.** Dos Recursos Orçamentários:

**10.2.1.** Os Recursos orçamentários serão atendidos pelas dotações do orçamento vigente, do município e constarão na Autorização de Fornecimento emitida pela Administração Municipal, através da(s) Secretaria(s) solicitante(s).

**10.3.** Dos Recursos Financeiros:

**10.3.1.** Os Recursos Financeiros serão de origem própria e/ou de transferências constitucionais e legais.

Jaguari, março de 2026

Secretaria Municipal de Educação e demais Secretarias



**ANEXO II**  
**MODELO**  
**PROPOSTA DE PREÇOS**

PREGÃO ELETRÔNICO SRP nº. \_\_\_/2026 - PROCESSO ADMINISTRATIVO nº. \_\_\_/2026

AO MUNICÍPIO DE JAGUARI - RS  
Prezados Senhores,

A Empresa....., com sede na Rua/Av. ...., nº. ...., CEP: ....., Cidade de....., - UF: ....., inscrita no CNPJ sob nº. ...., abaixo assinada por seu representante legal, interessada na participação do presente Pregão Eletrônico, propõe a esse Município o fornecimento do objeto deste ato convocatório, de acordo com a presente PROPOSTA COMERCIAL, nas seguintes condições:

ITEM	DESCRIÇÕES DETALHADAS DO(S) ITEM(NS)	QTDE MÍNIMA	QTDE MAXIMA	UNID	MARCA/ FABRICANTE	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	ABACATE - de 1ª qualidade, grau médio de maturação, polpa firme, casca íntegra e sem danos mecânicos, rachaduras, perfurações ou sinais de deterioração. Deve apresentar coloração característica da variedade, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo, fermentação ou qualquer substância estranha. (FEVEREIRO A SETEMBRO). cód.6687	200	300	KG			
2	ABACAXI PÉROLA – tamanho grande (1,2 a 1,5kg), in natura, fresco, de primeira qualidade, inteiro, com coroa, apresentando grau de maturação adequado para consumo. Deve possuir polpa firme, casca íntegra, coloração característica da variedade, aroma e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo, fermentação, danos mecânicos, rachaduras, perfurações ou sinais de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal nem estar excessivamente maduro ou passado. Frutos com tamanho e peso uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO). Cód 5314	1.290	2.000	UNID			
3	ABOBRINHA - abobrinha italiana in natura, fresca, de primeira qualidade, tenra, com casca lisa, brilhante e íntegra, coloração verde característica da variedade. Deve apresentar polpa firme, sem sementes desenvolvidas, sem danos mecânicos, rachaduras, perfurações ou sinais de murcha. Isenta de sujidades, terra aderida, parasitas, larvas, mofo ou qualquer sinal de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal. Frutos com tamanho e peso uniformes no lote. (JANEIRO A MAIO – AGOSTO A DEZEMBRO). cód 6689	340	600	KG			
4	AÇAFRÃO - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. Deve ser apresentado em pó, com coloração amarelo intenso, com odor característicos, isento, com odor característicos,	404	500	UNID			



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais, embalado em pacotes de no mínimo 40g. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.. cód 9031					
5	AÇÚCAR BRANCO CRISTAL – açúcar cristal obtido da cana-de-açúcar, de primeira qualidade, apresentando cristais brancos ou levemente amarelados, de granulometria uniforme, livre de fermentação, umidade, empedramento, sujidades, parasitas ou materiais estranhos. Produto com odor e sabor característicos. Deve estar devidamente acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Pacotes de 5Kg. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Cód 5316	1.275	2.500	KG		
6	ADOÇANTE STÉVIA - adoçante dietético à base de estévia, próprio para uso alimentar, de primeira qualidade, obtido a partir de extrato de Stevia rebaudiana. Produto com alto poder adoçante, isento de sacarose, com sabor característico e sem odor estranho. Unidade 80ml. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso ou volume líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. cód 9032	020	030	UNID		
7	ALFACE – In natura, fresca, de primeira qualidade, com folhas íntegras, tenras e crocantes, coloração verde característica da variedade. Deve apresentar-se limpa, sem folhas murchas, amareladas ou deterioradas. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo, danos mecânicos ou sinais de apodrecimento. Não deve apresentar umidade externa anormal nem odor estranho. Unidades com tamanho médio de 250g e peso uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód 5317	395	500	UNID		
8	ALHO – in natura, de primeira qualidade, em cabeças inteiras, firmes e bem formadas, com bulbos íntegros, secos e compactos. Deve apresentar coloração característica da variedade, sem brotação, sem dentes murchos ou danificados. Isento de sujidades, terra aderida, parasitas, larvas, mofo, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Não deve apresentar odor estranho. Cabeças com tamanho e peso uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód. 5318	167	250	KG		
9	AMEIXA - in natura, fresca, de primeira qualidade, inteira, limpa e com grau de maturação adequado para consumo. Deve apresentar polpa firme, casca íntegra, lisa e com coloração característica da variedade, sem rachaduras,	420	550	KG		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo, fermentação ou sinais de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal nem estar excessivamente madura ou passada. Frutos com tamanho e peso uniformes no lote. (OUTUBRO A FEVEREIRO) cód. 5319					
10	AMIDO DE MILHO – de primeira qualidade, apresentando pó fino, branco, homogêneo, inodoro e de sabor neutro característico. Deve estar isento de umidade, grumos, fermentação, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer substâncias estranhas. Produto acondicionado em embalagem de 500 gramas, íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Cód. 5759	222	400	UNID		
11	AVEIA EM FLOCOS - de primeira qualidade, obtida a partir de grãos de aveia selecionados, limpos e laminados. Produto com coloração característica, sabor e odor próprios, livre de umidade excessiva, grumos, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer substâncias estranhas. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 170 g de peso líquido. Deve apresentar identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Cód.5322	080	100	UNID		
12	ARROZ BRANCO FINO POLIDO TIPO 1 – de primeira qualidade, beneficiado, limpo e seco, constituído predominantemente de grãos inteiros. Deve apresentar coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, parasitas, larvas, grãos mofados, pretos ou quebrados acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Produto com teor de umidade adequado, livre de fermentação ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem de 5 kg íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, classificação tipo 1, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. cód.7970	1.828	3.000	KG		
13	ARROZ INTEGRAL - de primeira qualidade, beneficiado, limpo e seco, constituído de grãos inteiros, com película e gérmen preservados. Deve apresentar coloração característica, odor e sabor próprios, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, parasitas, larvas, grãos	085	150	KG		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	mofados, ou fermentados. Produto com teor de umidade adequado, livre de odores estranhos e com percentual de grãos quebrados dentro dos limites da legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1kg íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. cód. 5632					
14	ARROZ PARBOILISADO, TIPO 1 – pacotes de 5 kg, acondicionado em embalagem resistente atóxica e transparente, grãos inteiros, aspecto luminoso, isento de corpos estranhos, com rótulo contendo identificação do fabricante e ter validade mínima de 6 meses a contar do recebimento. cód. 5633	2.610	4.000	KG		
15	BANANA CATURRA - in natura, fresca, de primeira qualidade, em pencas, com grau de maturação adequado para consumo. Deve apresentar frutos íntegros, firmes, com casca limpa, lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve apresentar polpa amolecida, fermentação ou odor estranho. Frutos com tamanho médio e peso uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód.2101	1.025	1.500	KG		
16	BANANA PRATA - in natura, fresca, de primeira qualidade, em pencas, com grau de maturação adequado para consumo. Deve apresentar frutos íntegros, firmes, com casca limpa, lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve apresentar polpa amolecida, fermentação ou odor estranho. Frutos de tamanho médio, com comprimento aproximado entre 13 cm e 16 cm, apresentando uniformidade no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód.3933	7.353	8.500	KG		
17	BATATA DOCE – in natura, fresca, de primeira qualidade, com raízes íntegras, firmes e bem desenvolvidas, apresentando casca lisa e coloração característica da variedade. Deve estar limpa, sem brotação, rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de apodrecimento. Não deve apresentar murcha ou umidade externa anormal. Raízes de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (FEVEREIRO A JUNHO) cód.5324	800	1.000	KG		
18	BATATA INGLESA – in natura, fresca, de primeira qualidade, com tubérculos íntegros, firmes e bem desenvolvidos, casca lisa e coloração característica da variedade. Deve apresentar-se limpa, sem brotação, sem	1.900	2.500	KG		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	partes esverdeadas, sem rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de apodrecimento. Não deve apresentar murcha ou umidade externa anormal. Tubérculos de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód.5763					
19	BERGAMOTA - in natura, fresca, de primeira qualidade, inteira, limpa e com grau de maturação adequado para consumo. Deve apresentar casca íntegra, firme, com coloração característica da variedade, sem rachaduras, perfurações, partes moles ou danos mecânicos. Polpa suculenta, com aroma e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal nem estar excessivamente madura ou passada. Frutos com tamanho e peso uniformes no lote. (ABRIL A AGOSTO) cód.2668	500	700	KG		
20	- BETERRABA – in natura, fresca, de primeira qualidade, com raízes íntegras, firmes e bem desenvolvidas, apresentando casca lisa e coloração vermelho-arroxeadada característica. Deve estar limpa, sem rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de murcha e apodrecimento. Não deve apresentar umidade externa anormal. Raízes de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO) cód. 5764	905	1.100	KG		
21	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - contendo farinha de trigo fortificada com Ferro e Ácido Fólico, SEM GORDURA TRANS, SEM GORDURA HIDROGENADA NOS INGREDIENTES. Produto com formato e coloração característicos, textura crocante, sabor e odor próprios, sem sabor rançoso ou odores estranhos. Deve estar íntegra, sem quebras excessivas, em embalagens de 350g, contendo rótulo com informações nutricionais e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	934	1.000	UNID		
22	BISCOITO SALGADO - contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem gordura trans, sem gordura hidrogenada nos ingredientes. Produto com formato e coloração característicos, textura crocante, sabor e odor próprios, sem sabor rançoso ou odores estranhos. Deve estar íntegra, sem quebras excessivas, em embalagens de 350g, contendo rótulo com informações nutricionais e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	710	1.000	UNID		
23	BRÓCOLIS - in natura, fresco, de primeira qualidade, com inflorescências compactas, firmes e bem formadas,	1.076	1.300	UNID		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	coloração verde característica da variedade. Deve apresentar talos firmes e íntegros, sem sinais de amarelamento, murcha, florescimento excessivo ou danos mecânicos. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal ou odor estranho. Tamanho médio a grande (de 350 a 500 gramas) com cabeças uniformes no lote.					
24	CACAU EM PÓ 100% - cacau em pó 100% cacau, de primeira qualidade, obtido da moagem de amêndoas de cacau selecionadas e desengorduradas. Produto de coloração marrom característica, aroma e sabor próprios, sem adição de açúcar, corantes ou aromatizantes. Deve apresentar-se fino, homogêneo e seco, isento de umidade, grumos, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer substâncias estranhas. Ingredientes: cacau em pó. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 200 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	600	800	UNID		
25	CANELA EM LASCA - Lasca (casca seca), íntegra ou em pedaços irregulares, cor marrom característica, com aroma e sabor intensos e típicos da canela, em embalagem plástica ou laminada, lacrada, resistente, com identificação do produto, lote, validade, peso e fabricante, e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Embalagem de 100gr.	080	100	UNID		
26	CANELA EM PÓ - Pó fino, seco, cor marrom clara a escura, aroma e sabor característicos, em embalagem plástica ou laminada, lacrada, resistente, com identificação do produto, lote, validade, peso e fabricante. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Embalagem de 100gr.	080	100	UNID		
27	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 1, de primeira qualidade, constituída por grãos de milho branco selecionados, limpos, secos e devidamente beneficiados. Produto com coloração característica, grãos inteiros, uniformes e de boa aparência, sem casca, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 500 g de peso líquido. Deve apresentar identificação do produto, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	102	150	UNID		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

28	<p>CARNE BOVINA - (CUBOS/ ÍSCAS) - carne bovina (tipo acém, patinho) congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtida de cortes do tipo acém ou patinho, apresentada em cubos ou iscas, conforme solicitação. Deve apresentar coloração vermelho característica, textura firme e odor próprio, livre de cartilagens, ossos, sebo em excesso ou sinais de deterioração, com baixo teor de gordura aparente.</p> <p>O produto deve ser isento de adição de água, sal, temperos ou aditivos, bem como de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos, não podendo apresentar sinais de descongelamento prévio. Deve ser mantido e transportado congelado, em temperatura igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente), acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, resistente e hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, tipo de corte, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.</p>	2.230	2.600	KG			
29	<p>CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moída congelada, de primeira qualidade, obtida do corte coxão de dentro, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração vermelho característica, textura firme e odor próprio, devendo apresentar baixo teor de gordura e estar livre de cartilagens, ossos, sebo ou sinais de deterioração.</p> <p>Deve ser moída em processo higiênico-sanitário adequado, sem adição de água, sal, conservantes, temperos ou quaisquer aditivos, isenta de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos e sem sinais de descongelamento prévio.</p> <p>O produto deve ser fornecido congelado, mantido sob temperatura adequada igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente), acondicionado em embalagem de 1kg atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, corte de origem, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.</p>	3.200	4.000	KG			
30	<p>CARNE BOVINA AGULHA/PALETA SEM OSSO - Carne bovina de primeira qualidade, proveniente dos cortes agulha ou paleta sem osso, oriunda de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração vermelho-cereja característica, textura firme e odor próprio, livre de ossos, cartilagens, sebo em excesso ou sinais de deterioração, apresentando baixo teor de</p>	1.050	1500	KG			



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	<p>gordura aparente. Deve ser fornecida congelada, sem adição de água, sal, temperos ou quaisquer aditivos, isenta de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos e sem sinais de descongelamento prévio.</p> <p>Acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, em porções de 1 kg, contendo identificação do produto, tipo de corte, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. O produto deve ser mantido e transportado a temperatura igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente). Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.</p>					
31	<p>CARNE SUÍNA - tipo filezinho (filé suíno), de primeira qualidade, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração rosada característica, textura firme e odor próprio, livre de ossos, cartilagens, sebo em excesso, ou sinais de deterioração, apresentando baixo teor de gordura aparente. Deve ser fornecida congelada, sem adição de água, sal, temperos ou quaisquer aditivos, isenta de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos e sem sinais de descongelamento prévio.</p> <p>Acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 kg de peso líquido, com identificação do produto, tipo de corte, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. O produto deve ser mantido e transportado a temperatura igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente). Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.</p>	850	1.000	KG		
32	<p>CEBOLA – Cebola in natura, fresca, de primeira qualidade, com bulbos íntegros, firmes e bem formados, apresentando casca seca, lisa e coloração característica da variedade. Deve estar limpa, sem brotação, sem partes moles, rachaduras, perfurações ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, terra aderida em excesso, parasitas, larvas, mofo ou sinais de apodrecimento. Não deve apresentar umidade externa anormal nem odor estranho. Bulbos de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO)</p>	1.778	2.000	KG		
33	<p>CENOURA – Cenoura in natura, fresca, de primeira qualidade, apresentando casca lisa e coloração alaranjada característica. Deve estar limpa, sem rachaduras, perfurações acentuadas ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de murcha e apodrecimento. Não deve apresentar umidade externa anormal nem odor estranho. Raízes de tamanho médio,</p>	566	800	KG		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	com peso e dimensões uniformes no lote. (JANEIRO A DEZEMBRO)					
34	CHUCHU - in natura, fresco, de primeira qualidade, com frutos íntegros, firmes e bem desenvolvidos, apresentando casca lisa, verde-clara característica da variedade. Deve estar limpo, sem rachaduras, perfurações, partes moles, murcha ou danos mecânicos. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou sinais de apodrecimento. Não deve apresentar umidade externa anormal nem odor estranho. Frutos de tamanho médio, com peso e dimensões uniformes no lote. (MARÇO A JUNHO)	480	600	KG		
35	COLORAU – Colorau (urucum) em pó, obtido da mistura de fubá ou farinha de milho com extrato de urucum (Bixa orellana), apresentando coloração vermelho-alaranjada característica, aroma e sabor próprios. Produto fino, homogêneo e seco. Deve estar isento de umidade, grumos, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer substâncias estranhas. Não deve conter adição de corantes artificiais ou conservantes não permitidos pela legislação. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 200 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	315	500	UNID		
36	CRAVO - inteiro, seco, aromático, em embalagem plástica ou laminada, lacrada, resistente, com identificação do produto, lote, validade, peso e fabricante, e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Embalagem de 100gr.	080	100	UNID		
37	COUVE-FLOR - in natura, fresca, de primeira qualidade, firme e bem formada, coloração branca característica da variedade. Deve apresentar folhas protetoras verdes e talos firmes, sem sinais de escurecimento, amarelamento, murcha, florescimento excessivo ou danos mecânicos. Isenta de sujidades, terra aderida, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve apresentar umidade externa anormal nem odor estranho. Unidades de tamanho médio, com peso aproximado de 350 g cada, apresentando uniformidade no lote. (ABRIL A DEZEMBRO).	1.086	1.500	UNID		
38	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - de primeira qualidade, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial. Produto com pele íntegra, coloração característica, textura firme e odor próprio, sem presença de penas, ossos quebrados, excesso de gordura ou sinais de deterioração. Deve ser fornecido congelado, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, sem adição de água, sal, temperos ou quaisquer aditivos, não podendo apresentar sinais de	3.120	4.000	KG		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	descongelamento prévio. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 kg de peso líquido, com identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. O produto deve ser mantido e transportado a temperatura igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente), na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.					
39	DOCE DE FRUTAS - cremoso ou em pasta, sabores morango, uva, goiaba ou figo, de primeira qualidade, obtido do cozimento de polpa de fruta com açúcar, apresentando coloração, aroma e sabor característicos da fruta de origem. Produto homogêneo, com consistência adequada, sem fermentação, sem cristais excessivos de açúcar e sem sinais de deterioração. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer materiais estranhos. Não deve conter gorduras vegetais, amidos ou espessantes não permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 400 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	145	200	UNID		
40	ERVA DOCE - Erva-doce seca (sementes), de primeira qualidade, apresentando coloração verde-amarelada característica, aroma e sabor próprios. Produto seco, homogêneo e bem conservado. Deve estar isento de umidade excessiva, sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas, mofo ou sinais de deterioração. Não deve conter adição de conservantes, corantes ou quaisquer aditivos. Ingredientes: erva-doce (Foeniculum vulgare). Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 40 g de peso líquido, com identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	080	100	UNID		
41	ERVILHA TIPO A CONGELADA – ervilha A supergelada, selecionada, lavada, branqueada congelada, embalada e estocada nos padrões técnicos, grãos uniformes. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 300 g de peso líquido, com identificação do produto, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve ser mantido e transportado sob congelamento (temperatura igual ou inferior a -12 °C ou conforme legislação vigente) Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	620	900	UNID		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

42	EXTRATO DE TOMATE - produto de coloração vermelha característica, consistência espessa e homogênea, com aroma e sabor próprios, sem sinais de fermentação ou deterioração. Deve estar isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas ou mofo. Não deve conter adição de amido, corantes artificiais ou conservantes não permitidos pela legislação vigente. Ingredientes: tomate, sal e açúcar (quando houver). Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 300 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	1.418	2.000	UNID			
43	FARELO DE AVEIA – de primeira qualidade, obtido da camada externa do grão de aveia, limpo e devidamente processado. Produto com coloração característica, sabor e odor próprios, apresentando textura solta e homogênea. Deve estar isento de umidade excessiva, grumos, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer materiais estranhos. Não deve conter adição de açúcar, sódio, conservantes, corantes ou quaisquer aditivos. Ingredientes: farelo de aveia. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 170 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	300	500	UNID			
44	FARINHA DE AVEIA – de primeira qualidade, obtida da moagem de grãos de aveia limpos e selecionados. Produto com coloração característica, sabor e odor próprios, apresentando pó fino, homogêneo e seco. Deve estar isenta de umidade excessiva, grumos, sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer materiais estranhos. Não deve conter adição de açúcar, sódio, conservantes, corantes ou quaisquer aditivos. Ingredientes: farinha de aveia. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 170 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	200	300	UNID			
45	FARINHA DE MILHO MÉDIA – de primeira qualidade, obtida da moagem de grãos de milho selecionados, limpos e devidamente processados. Produto com coloração amarela característica, sabor e odor próprios, apresentando textura seca e homogênea. Deve estar isenta de umidade excessiva, grumos, sujidades, matérias	634	900	KG			



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	estranhas, parasitas, larvas, mofo ou sinais de fermentação. Acondicionada em embalagem de 1 kg íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.					
46	<p>FARINHA DE TRIGO BRANCA - de primeira qualidade, obtida da moagem de grãos de trigo selecionados, limpos e devidamente beneficiados, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Produto com coloração branca característica, textura fina, seca e homogênea, com odor e sabor próprios.</p> <p>Deve estar isenta de umidade excessiva, grumos, sujidades, matérias estranhas, parasitas, larvas, mofo ou sinais de fermentação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, em pacotes de 1 kg ou 5 kg, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.</p>	1.130	1.500	KG		
47	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - de primeira qualidade, obtida da moagem do grão de trigo inteiro (com farelo e gérmen), proveniente de grãos selecionados, limpos e devidamente beneficiados, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Produto com coloração característica do trigo integral, textura fina a média, seca e homogênea, com odor e sabor próprios. Deve estar isenta de umidade excessiva, grumos, sujidades, matérias estranhas, parasitas, larvas, mofo ou sinais de fermentação. Não deve conter aditivos não permitidos pela legislação. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 1 kg de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.</p>	160	200	KG		
48	<p>FEIJÃO PRETO - tipo 1, de primeira qualidade, constituído por grãos inteiros, limpos, secos e uniformes, de coloração preta característica da variedade. Produto devidamente beneficiado, de safra recente. Em embalagem de 1kg transparente plástica, livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, com rótulo contendo identificação do fabricante e informações nutricionais e validade. Na</p>	2.118	2.500	KG		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.					
49	FERMENTO BIOLÓGICO - acondicionado em e embalagem à vácuo íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 125 g de peso líquido, com identificação do produto, instruções de conservação, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	227	300	UNID		
50	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - de primeira qualidade, composto por agentes levedantes próprios para uso em preparações alimentícias, apresentando pó fino, seco e homogêneo, de coloração branca característica, com atividade adequada. Deve estar isento de umidade, grumos, sujidades, parasitas, mofo ou quaisquer materiais estranhos. Não deve conter aditivos não permitidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo 100 g de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	627	900	UNID		
51	FILE DE PEITO DE FRANGO - de primeira qualidade, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial. Produto obtido do peito de frango desossado e sem pele, apresentando coloração característica, textura firme e odor próprio, sem presença de penas, ossos, cartilagens, excesso de gordura ou sinais de deterioração. Deve ser fornecido congelado, não podendo apresentar sinais de descongelamento prévio. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 kg de peso líquido, com identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção oficial. O produto deve ser mantido e transportado a temperatura igual ou inferior a -12 °C (ou conforme legislação vigente), na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	1.560	2.000	KG		
52	IOGURTE - com adição de polpa de frutas, refrigerado, sabores morango ou coco, deve apresentar consistência cremosa, coloração característica do sabor, odor e sabor próprios. Produto homogêneo, livre de soro em excesso, sem grumos, sem sinais de fermentação indesejada ou deterioração. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo <b>900 g</b> de peso líquido, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de	1.622	1.900	UNID		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.					
53	IOGURTE NATURAL INTEGRAL- produto natural, sem adição de açúcar, sem adoçantes artificiais, sem aromatizantes, sem corantes e sem conservantes. Ingredientes: Leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, leite em pó integral e fermentos lácteos. Produto homogêneo, livre de soro em excesso, sem grumos, sem sinais de fermentação indesejada ou deterioração. Refrigerado entre 0° C e 8° C, embalagem de 450g, com rótulo contendo identificação da empresa fabricante. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	400	600	UNID		
54	LARANJA DO CÉU - de primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca íntegra, lisa e firme, coloração amarelo-alaranjada uniforme, sem perfurações, rachaduras, manchas escuras, áreas moles, mofo ou sinais de deterioração. Polpa suculenta, doce, de baixa acidez, característica da variedade. Deve estar limpa, isenta de terra, sujidades, insetos, larvas e corpos estranhos. Embalagem que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. (ABRIL A JUNHO)	300	500	KG		
55	LARANJA SUCO - própria para extração de suco, de primeira qualidade, tamanho médio, casca íntegra e firme, coloração amarelo-alaranjada uniforme, sem perfurações, rachaduras, áreas moles, mofo ou sinais de deterioração. Polpa suculenta, com bom rendimento de suco, sabor doce a levemente ácido, característico da variedade. Deve estar limpa, isenta de terra, sujidades, insetos, larvas e corpos estranhos. Embalagem que preserve a integridade durante o transporte e armazenamento. (ABRIL A AGOSTO)	500	700	KG		
56	LEITE DESNATADO UHT TETRAPACK - submetido ao processo UHT (Ultra High Temperature), homogeneizado, de primeira qualidade, com teor de gordura conforme legislação vigente para leite desnatado (máximo de 0,5%). Produto de cor branca, odor e sabor característicos, sem presença de grumos, sedimentos ou alterações físico-químicas. Deve estar acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak asséptica, íntegra, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 1 litro, com identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, com registro no SIF ou CISPOA, com rótulo contendo identificação do fabricante e informações nutricionais e validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	600	800	UNID		
57	LEITE EM PÓ INTEGRAL- acondicionado em embalagem de 400g, composto exclusivamente por: leite integral. Deve apresentar cor branca e sabor característico, ser isento de	1.500	1.700	UNID		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	sujidades, corpos estranhos e cor não característica e não poderá apresentar sabor ácido ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem primária: atóxica, resistente, flexível, metalizada. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente, possuir registro no SIM, SIF ou CISPOA, com rótulo contendo identificação do fabricante e informações nutricionais e validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.					
58	LEITE INTEGRAL UHT TETRAPACK - obtido a partir do leite de vaca integral, homogeneizado e submetido a tratamento térmico adequado, de primeira qualidade, apresentando cor branca, odor e sabor característicos, sem presença de grumos, sujidades, fermentação ou quaisquer alterações. acondicionado em embalagem cartonada tipo Tetra Pak, asséptica, íntegra e inviolada, contendo 1 litro, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, com registro no SIF ou CISPOA. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	8.700	9.500	LITRO		
59	LEITE INTEGRAL S/LACTOSE - obtido a partir de leite de vaca integral submetido à adição de enzima lactase para hidrólise da lactose, homogeneizado e tratado termicamente pelo processo UHT (Ultra High Temperature), de primeira qualidade, apresentando cor branca, odor e sabor característicos, sem presença de grumos, sujidades, fermentação ou quaisquer alterações. Produto acondicionado em embalagem cartonada tipo Tetra Pak, asséptica, íntegra e inviolada, contendo 1 litro, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, com registro no SIF ou CISPOA. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	600	700	LITRO		
60	LENTILHA - grãos inteiros, limpos, de primeira qualidade, safra recente, isenta de matérias estranhas, pedras, sujidades, insetos vivos ou mortos, mofos, umidade excessiva e grãos ardidos, brotados ou quebrados em excesso. Produto acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e bem vedada, contendo 400 g, com rotulagem completa: denominação do produto, peso líquido, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	550	700	UNID		
61	MAÇA GALA – variedade Gala, fresca, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando coloração	3.108	3.500	KG		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	característica vermelho-amarelada, polpa firme, casca lisa e íntegra. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem sinais de deterioração, sem machucados, perfurações, podridão, murchamento, manchas extensas ou presença de pragas. As unidades devem ser uniformes no lote, com peso aproximado entre 130 g e 180 g por unidade. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente (JANEIRO A DEZEMBRO)					
62	MACARRÃO C/ OVOS TIPO CABELO DE ANJO - deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, sem presença de umidade, mofo, insetos ou matérias estranhas. Produto seco, acondicionado em embalagem de 500g, plástica resistente, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	330	500	UNID		
63	MACARRÃO C/ OVOS TIPO ESPAGUETI - deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, sem presença de umidade, mofo, insetos ou matérias estranhas. Produto seco, acondicionado em embalagem de 500g, plástica resistente, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	810	1.000	UNID		
64	MACARRÃO C/ OVOS TIPO LASANHA - deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, sem presença de umidade, mofo, insetos ou matérias estranhas. Produto seco, acondicionado em embalagem de 500g, plástica resistente, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	500	600	UNID		
65	MACARRÃO C/ OVOS TIPO PARAFUSO - deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, sem presença de umidade, mofo, insetos ou matérias estranhas. Produto seco, acondicionado em embalagem de 500g, plástica resistente, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	2.526	3.000	UNID		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

66	MAMÃO FORMOSA - variedade Formosa, fresco, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, apresentando casca com coloração verde-amarelada a alaranjada, polpa firme, íntegra e sem sinais de deterioração. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpo, sem rachaduras, perfurações, amassados, podridão, murchamento ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, com peso aproximado entre 1,0 kg e 1,8 kg por unidade. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente (JANEIRO A DEZEMBRO).	1.450	1.700	KG			
67	MANDIOCA BRANCA DESCASCADA - branca, descascada, cortada em pedaços, de primeira qualidade, obtida de raízes frescas, sadias e limpas. Produto deve apresentar coloração característica, textura firme e ausência de fibras endurecidas, manchas escuras, partes deterioradas, sujidades ou corpos estranhos. Deve ser submetida a processo de higienização e congelamento rápido, mantendo suas características sensoriais e nutricionais. Embalada à vácuo em embalagens transparentes de 1kg, atóxica, íntegra e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Produzida conforme a legislação e em estabelecimento certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	874	1.000	KG			
68	MANGA - de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando coloração característica da variedade, polpa firme e casca íntegra. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem sinais de deterioração, sem machucados, perfurações, podridão, murchamento ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, com peso aproximado entre 300 g e 500 g por unidade. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente (OUTUBRO A MARÇO)	1.500	1.700	KG			
69	MANTEIGA C/SAL - obtida exclusivamente do creme de leite pasteurizado, com ou sem sal, apresentando cor amarelo-clara uniforme, odor e sabor característicos, textura homogênea e sem sinais de ranço, mofo ou separação de fases. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e sal, sem adição de gorduras vegetais, amidos, corantes artificiais ou quaisquer substâncias estranhas. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 200 g, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Entregue sob refrigeração.	480	600	UNID			



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.					
70	MARGARINA C/SAL - cremosa de primeira qualidade, obtida a partir de óleos e/ou gorduras vegetais, emulsificada com água ou leite, podendo conter sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, textura homogênea e ausência de ranço, mofo ou separação de fases. Ingredientes básicos: óleos e/ou gorduras vegetais, água, sal, emulsificantes, conservadores e vitaminas permitidas por legislação. Não deve conter gordura trans industrial acima dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Produto acondicionado em embalagem plástica de 500g resistente, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Deve ser entregue sob refrigeração. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	194	300	UNID		
71	MELÂNCIA – de primeira qualidade, inteira, apresentando casca firme, lisa e íntegra, com coloração verde característica da variedade e polpa vermelha firme. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem rachaduras, perfurações, partes amolecidas, podridão, murchamento ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, com peso aproximado entre 10 kg e 12 kg por unidade. Produto deve ser entregue em condições adequadas de higiene, em caixas ou a granel sobre superfície limpa, atendendo à legislação sanitária vigente (SETEMBRO A MARÇO).	3.000	3.200	KG		
72	MELÃO AMARELO - de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando casca íntegra, firme e coloração característica da variedade, com polpa firme e succulenta. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpo, sem rachaduras, perfurações, partes amolecidas, podridão, murchamento ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, com peso aproximado entre 1,5 kg e 2,0 kg por unidade. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente (JUNHO A DEZEMBRO).	2.500	2.700	KG		
73	MILHO PARA PIPOCA TIPO I - grãos selecionados, tipo 1, de primeira qualidade, safra recente, limpos, secos, inteiros e uniformes, isentos de matérias estranhas, sujidades, insetos, mofo, umidade excessiva e grãos ardidos, brotados ou quebrados em excesso. Deve apresentar bom rendimento de expansão após o preparo, com coloração característica da variedade. Produto acondicionado em	430	500	UNID		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	embalagem plástica de 400g, resistente, atóxica, íntegra e bem vedada, com rotulagem completa: denominação do produto, peso líquido, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.					
74	MILHO VERDE IN NATURA - em espiga, fresco, de primeira qualidade, com palha verde e bem aderida, grãos bem formados, cheios, macios e de coloração amarelo-clara característica. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpo, sem sinais de ressecamento excessivo, mofo, perfurações, podridão ou presença de pragas. Espigas uniformes no lote, com tamanho médio e peso aproximado entre 250 g e 400 g por unidade. Produto deve ser entregue em condições adequadas de higiene, em embalagens ou caixas limpas e resistentes, atendendo à legislação sanitária vigente. (SETEMBRO A DEZEMBRO)	200	300	KG		
75	MILHO VERDE EM CONSERVA - Milho verde em conserva, grãos tenros, inteiros, de coloração amarelodourada, isentos de partes estranhas, escurecimentos, cascas, sabugo, grãos danificados ou fermentados. Produto esterilizado e acondicionado em embalagem hermética, com líquido de cobertura (salino) próprio para conservação. Deve apresentar odor e sabor característicos de milho verde cozido, livre de qualquer alteração. Com peso drenado de 200g contendo rótulo de identificação do fabricante, informações nutricionais e validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	400	500	UNID		
76	MILHO VERDE, CONGELADO – milho verde, selecionado (apenas o grão), lavado, branqueado congelado, embalado e estocado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos de polietileno de 0,5 ou 01 quilo, resistentes, com rótulo contendo identificação da empresa fabricante e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	120	150	KG		
77	MORANGA KABOTIÁ - fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando casca verde-escura característica, firme e íntegra, com polpa alaranjada, densa e sem fibras excessivas. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem rachaduras, perfurações, partes amolecidas, podridão, murchamento ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, com peso aproximado entre 1,5 kg e 2,5 kg por unidade. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente.	854	1.000	KG		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

78	OLEO DE SOJA REFINADO – produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 900ml, com rotulagem completa: denominação de venda, identificação da empresa fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	1.170	1.500	UNID			
79	OREGANO - desidratado, de cor verde característica, aroma e sabor típicos da espécie, livres de impurezas, umidade excessiva, aditivos não permitidos e substâncias estranhas. Produto acondicionado em embalagem íntegra de 100g, atóxica e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, identificação da empresa fabricante, lista de ingredientes, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	260	300	UNID			
80	OVOS DE GALINHA IN NATURA - provenientes de aves saudáveis, classe A, íntegros, limpos, sem rachaduras ou sujeiras aparentes, acondicionados em embalagem resistente e atóxica, contendo 12 unidades por embalagem, com rotulagem completa: denominação de venda, identificação da empresa fornecedora, data de validade e número do lote. Na entrega, os ovos devem apresentar integridade e frescor, atendendo às normas sanitárias vigentes, e o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total. Com registro no Ministério da Agricultura.	1.980	2.500	DZ			
81	PÃO CACHORRO-QUENTE kg - Com 50g por unidade, íntegro, produzido com matéria-prima de 1ª qualidade, de forma artesanal, com utilização de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, fabricado conforme a legislação e em estabelecimento certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, produzido no máximo um dia antes da entrega. O pão precisa ser bem crescido (não abatumado) e bem assado. A embalagem deve ser plástico transparente, atóxico, com rótulo contendo peso, procedência, data de fabricação, validade, ingredientes, e informação nutricional, devendo acomodar 10 unidades em cada embalagem. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	510	700	KG			
82	PÃO CASEIRO kg – do tipo Sovado, com peso aproximado de 700g por unidade, íntegro, produzido com matéria-prima de 1ª qualidade, de forma artesanal, com utilização de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, fabricado conforme a legislação e em estabelecimento certificado e autorizado	659	800	KG			



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	pela Vigilância Sanitária, produzido no máximo um dia antes da entrega. O pão precisa ser bem crescido (não abatulado) e bem assado. A embalagem deve ser plástico transparente, atóxico, com rótulo contendo peso, procedência, data de fabricação, validade, ingredientes, e informação nutricional. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.					
83	PEPINO SALADA - de primeira qualidade, com casca lisa, cor verde uniforme, firme, limpo, selecionado e sem partes murchas, machucadas ou sinais de deterioração, tamanho médio. (JANEIRO A DEZEMBRO)	315	400	KG		
84	PERA - tipo d'água, fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando casca lisa de coloração característica da variedade, firme e íntegra, com polpa suculenta, doce e sem fibras grosseiras. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem machucados, rachaduras, perfurações, partes amolecidas, podridão, murchamento ou presença de pragas. Frutos uniformes no lote, com tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (MARÇO A JUNHO)	700	900	KG		
85	PÊSSEGO BRANCO - fruta fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando casca com coloração característica da variedade, levemente aveludada, firme e íntegra, com polpa branca, suculenta e doce. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem machucados, rachaduras, perfurações, partes amolecidas, podridão, murchamento ou presença de pragas. Frutos uniformes no lote, de tamanho médio de 100g a 130g. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (OUTUBRO A FEVEREIRO)	700	900	KG		
86	PIMENTÃO VERDE - hortaliça fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando coloração verde uniforme característica, firme e íntegra, com polpa espessa e cavidade interna limpa. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem machucados, rachaduras, perfurações, partes murchas, podridão ou presença de pragas. Frutos uniformes no lote, de tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (JANEIRO A DEZEMBRO)	197	250	KG		
87	QUEIJO FATIADO TIPO MUSSARELA - obtido exclusivamente a partir de leite pasteurizado, com textura firme e uniforme, cor branco creme homogênea, sabor e aroma característicos do queijo mussarela, levemente salgado de primeira qualidade, sem sinais de mofo, rancidez ou separação de fases. Produto sem adição de corantes artificiais ou substâncias estranhas,	430	600	KG		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, com rotulagem completa: denominação de venda, registro sie/sif/sim, lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o produto deve estar sob refrigeração (entre 1°C e 10°C) e apresentar prazo de validade restante de, no mínimo, 50% do prazo total.					
88	REPOLHO VERDE – hortaliça fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando folhas firmes, compactas e de coloração verde característica, com cabeça bem formada e íntegra. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpo, sem folhas murchas, amareladas ou danificadas, sem rachaduras, perfurações, podridão ou presença de pragas. Unidades uniformes no lote, de tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (JANEIRO A DEZEMBRO)	536	700	KG		
89	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – obtido a partir de leite e creme de leite pasteurizados, com textura cremosa, cor branco-creme uniforme, sabor e aroma característicos do produto, isento de mofo, rancidez ou separação de fases. Produto sem adição de corantes artificiais, espessantes não permitidos ou quaisquer substâncias estranhas, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 400g, com rotulagem completa: denominação de venda, registro SIF lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o produto deve estar sob refrigeração (entre 1°C e 10°C) e apresentar prazo de validade restante de, no mínimo, 50% do prazo total.	415	600	UNID		
90	RÚCULA - boa aparência, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade, livre de resíduos de agrotóxicos. Maços pesando aproximadamente 300 gramas.	080	100	KG		
91	SAGU - obtido a partir de fécula de mandioca, grãos inteiros, livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada de 500gr. Com rótulo contendo identificação da empresa fabricante e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	130	160	UNID		
92	SAL REFINADO IODADO TIPO I - produto obtido a partir de sal marinho, refinado e iodado, de cor branca uniforme, isento de impurezas, umidade excessiva ou substâncias estranhas. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 1 kg, com rotulagem	390	500	KG		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	completa: denominação de venda, identificação da empresa fabricante, lista de ingredientes, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.					
93	SARDINHA - produto obtido a partir de sardinhas selecionadas, limpas e evisceradas, conservadas em óleo comestível ou molho de tomate, apresentando cor, odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração, estufamento ou vazamento. Ingredientes: sardinha, óleo comestível ou molho de tomate e sal, sem adição de conservantes não permitidos ou substâncias estranhas. Produto acondicionado em lata íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, contendo 125 g, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	240	350	UNID		
94	TOMATE PAULISTA - hortaliça fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando coloração vermelho-característica da variedade, firme e íntegra, com polpa consistente e sem sinais de amolecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpo, sem rachaduras, perfurações, partes murchas, podridão ou presença de pragas. Frutos uniformes no lote, de tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (JANEIRO A DEZEMBRO)	1.602	2.000	KG		
95	UVA NIÁGARA – fruta fresca, de primeira qualidade, em cachos íntegros, apresentando bagas firmes, de coloração característica da variedade, com película lisa e polpa suculenta e doce. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem bagas murchas, rompidas ou soltas em excesso, sem presença de mofo, podridão ou pragas. Cachos uniformes no lote, de tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (NOVEMBRO A FEVEREIRO)	350	450	KG		
96	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTE SEM AÇÚCAR - desidratada, sem caroço, em embalagem de 100g, aspecto, cor e sabor próprio, com rótulo contendo identificação da empresa fabricante e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	100	150	UNID		
97	UVA PASSA PRETA SEM AÇÚCAR - produto obtido a partir de uvas pretas desidratadas, sem adição de açúcar, de coloração característica, sabor e odor típicos, livre de sujidades, umidade excessiva, mofo, insetos ou	100	150	UNID		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	substâncias estranhas. Ingrediente: uva passa preta. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 100g, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.					
98	VAGEM - hortaliça fresca, de primeira qualidade, inteira, apresentando coloração verde uniforme característica, sem fios aparentes. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, estar limpa, sem murchamento, manchas, perfurações, partes amolecidas, podridão ou presença de pragas. Vagens uniformes no lote, de tamanho médio. Produto deve ser entregue em caixas limpas, resistentes e íntegras, atendendo à legislação sanitária vigente. (OUTUBRO A MAIO)	180	250	KG		
99	VINAGRE TINTO – produto obtido da fermentação acética do vinho tinto, límpido, de coloração característica, sabor e odor típicos, isento de matérias estranhas ou impurezas. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e bem vedada, contendo 750 ml, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. Na entrega, o prazo de validade restante deve ser de, no mínimo, 50% do prazo total.	404	500	UNID		
100	SALSICHÃO – produto a granel fresco, linguiça de porco, embalado em pacotes fechados. cód.8020	120	200	KG		
101	SUCO EM PÓ – diversos sabores embalagem de 01 kg. Cód.8021	075	100	UNID		
102	ACHOCOLATADO EM PÓ - contendo açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja. Isento de Glúten. Embalagem plástica de mínimo 400g, contendo rótulo com procedência e prazo de validade no mínimo de 3 meses a contar do recebimento. cód.8016	110	150	UNID		
103	ALECRIM - desidratado, embalado em pacotes de no mínimo 100g, contendo no rótulo o nome do produto, fabricante, peso de data de validade cód 9033	010	015	UNID		
104	MACARRÃO C/ OVOS TIPO TALHARIM - com ovos, em embalagem resistente atóxica e transparente de 500g, contendo rótulo de identificação do fabricante, informações nutricionais e validade mínima de 6 meses a contar do recebimento. Cód.6704	030	060	UNID		
105	TEMPERO COENTRO - Coentro em pó - de primeira, deve ser constituído por frutos maduros, secos, moídos em pó homogêneo, de cor castanhoamarelada, cheiro e aroma próprios, de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem resistente,	030	050	UNID		



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

	de no mínimo 100g. Isento de glutamato monossódico e óleos. cód.9037						
106	CAFÉ SOLÚVEL, sachê, embalagem de 40g; cóg.5770	030	060	UNID			
107	CREME DE LEITE UHT – embalagem tetra pack, caixa de 200 gramas. Cód. 6964	050	100	UNID			
108	LEITE CONDENSADO – caixa de 395g embalagem tetra pak; cód. 2111	050	100	UNID			

- 1) A presente proposta de preços tem **validade de sessenta (60) dias**, a partir da data de abertura do presente edital.
  - 2) **Declaramos que** estamos de acordo com os termos do edital e seus Anexos e que **acatamos suas determinações**, bem como, informamos que nos preços propostos estão incluídas todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta licitação incluindo transporte, instalação, frete, seguro, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, inclusive despesas de viagem do pessoal técnico se necessário, lucro e entre outros custos diretos e indiretos bem como todos os outros ônus federais, estaduais e/ou municipais indispensáveis para o cumprimento do objeto da presente licitação.
  - 3) **Declaramos** conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.
  - 4) **Declaramos que** atendemos a todas as características mínimas exigidas, bem como cumprimos com todos os requisitos de habilitação exigidos do presente Edital Pregão Eletrônico nº. 0xxx/2026.
  - 5) **Declaramos que** possuímos todas as condições para a entrega do objeto ofertado no presente Procedimento Licitatório, tão logo seja homologado o presente processo licitatório.
  - 6) **Dados Bancários:** Banco do ..... Agência nº. .... Conta nº. ....
  - 7) **Indicar o nome do Responsável para o envio do empenho e providências de entrega/execução:**  
Sr. ....(Sócio-Diretor ou representante) RG:..... CPF:.....Celular: ..... E-mail .....
- Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

**Assinatura do Representante Legal.**

**NOME DA EMPRESA** \_\_\_\_\_

**CNPJ Nº.:** \_\_\_\_\_



## ANEXO III

# MODELO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0.../2026

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N.º 0.../2026

### DECLARAÇÃO

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_ **DECLARA**, para fins de participação no **Pregão Eletrônico SRP nº 0xxx/2026**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que possui condições para o execução do objeto do presente procedimento licitatório nas condições e nos prazos ofertados.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

Assinatura do Representante Legal.

NOME DA EMPRESA \_\_\_\_\_

CNPJ N°.: \_\_\_\_\_



## ANEXO IV

# MODELO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0.../2026

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N.º 0.../2026

### DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_ através de seu representante legal infra-assinado, **DECLARA**, sob as penas da Lei, e para fins de contratação com o Município de Jaguari, que:

1) que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de 16 (dezesseis) anos. Ressalva ainda, que, caso empregue menores na condição de aprendiz (a partir de 14 anos, deverá informar tal situação no mesmo documento).

2) que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

3) que conhecemos as especificações do objeto, e que, concordamos com todos os termos constantes no mesmo e ainda, que possuímos todas as condições para atender e cumprir todas as exigências de fornecimento, inclusive com relação a documentação, que está sendo apresentada para fins de habilitação.

4) que cumprimos com as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5) para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr. (a). \_\_\_\_\_, Portador(a) do RG sob nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, cuja função/cargo é \_\_\_\_\_ (sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura do contrato.

6) que não possuímos nenhum sócio, ligado ao Prefeito, Vice-Prefeito, Vereadores ou Secretários Municipais, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o terceiro grau, ou por adoção, bem como também não possuímos em nosso quadro social, nenhum Servidor do Município.

7) que a empresa não contratará empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção ou de assessoramento até o terceiro grau, na forma da Súmula Vinculante nº 13 do STF (Supremo Tribunal Federal).

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

Assinatura do Representante Legal.

NOME DA EMPRESA \_\_\_\_\_

CNPJ N°.: \_\_\_\_\_



## ANEXO V

# MODELO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 0.../2026

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N.º 0.../2026

### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ no \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr. (a.) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, ou do seu contador, o (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador do CRC nº \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins de participação no **Pregão Eletrônico SRP nº \_\_\_/2026**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- ( ) **MICROEMPRESA**, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e suas alterações;
- ( ) **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

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

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

\_\_\_\_\_  
(profissional contábil )

Nº Registro no Conselho Competente

Obs: Assinalar com um "X" a condição da empresa. Esta declaração deverá ser entregue ao Presidente da Comissão de Licitações, após a abertura da Sessão, antes e separadamente dos envelopes (Proposta de Preço e Documentos de Habilitação) exigidos nesta licitação, apenas pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto Lei Complementar nº 123 de 2006.



## ANEXO IV

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 0..../2026

PREGÃO ELETRONICO POR SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº.0...../2026

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº. ....//2026

**“ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDER DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS”.**

Aos (...) dias do mês de (...) do ano de dois mil e vinte e (...), o **MUNICÍPIO DE JAGUARI, RS**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrita no CNPJ sob o nº 87.572.046/0001-63, com sede administrativa à Praça Gilson Carlos Reginatto s/nº, Bairro Centro, Município de Jaguari, RS, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor **IGOR ROSA TAMBARA**, nos Termos do Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, em face da classificação das propostas apresentadas no **PREGÃO ELETRONICO POR SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 0.../2026**, Homologado em ....//....., que julgou propostas destes como mais vantajosas e nas quais as partes encontram-se vinculadas, resolvem firmar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com as cláusulas que seguem:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1.1. Constitui objeto da presente ATA, o **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender demandas da Secretaria de Educação destinados à manutenção da Merenda Escolar e das demais das secretarias municipais deste Município, que seguem os itens abaixo descritos:

ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA DO ITEM	MARCA /FABRICANTE	QTE MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$	VENCEDOR/ FORNECEDOR

### CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

2.1. A execução do objeto consistirá no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados às diversas secretarias e para a alimentação escolar da rede municipal de ensino, conforme cronograma de entregas estabelecido pela Secretaria Municipal demandante. As entregas deverão ser realizadas **diretamente do Município de Jaguari/RS nos locais abaixo descritos**, conforme cronograma elaborado e encaminhado pela nutricionista responsável do PNAE e pelas entregas nas demais secretarias municipais.

2.1.1. O veículo de transporte dos itens do objeto deste Edital deverá estar em boas condições de higiene e conservação, possuir sistema apropriado de manutenção da temperatura, quando necessário, e o fornecedor deverá manter registros de controle de temperatura e de higienização do compartimento de carga, quando aplicável, o qual poderá ser fiscalizado pela Administração a qualquer tempo.

2.2. As entregas dos gêneros alimentícios ocorrerão, preferencialmente, **de forma semanal, às segundas-feiras e quintas-feiras, no horário das 12h às 14h**, podendo haver alterações quanto aos dias e à frequência conforme a necessidade da Administração. O fornecimento será realizado de forma fracionada, de acordo com o cronograma estabelecido e **mediante emissão de Ordem de Fornecimento, expedida pela Nutricionista responsável da Secretaria Municipal de Educação e pelas demais Secretarias demandantes**, com as quantidades definidas conforme as necessidades de consumo.

### POSSÍVEIS LOCAIS NO MUNICÍPIO DE JAGUARI PARA ENTREGA DOS ITENS:

- a) ESCOLA SÃO JOSÉ – Av. Dr. Severiano de Almeida, 1025
- b) ESCOLA EMEI DOCE ENCANTO – Av. Dr. Severiano de Almeida, 1015
- c) ESCOLA PRESIDENTEN GETÚLIO VARGAS – Rua Dezoito de Julho 60
- d) ESCOLA ENSINO ESPECIAL TANARA JULIEN - APAE – Rua Pref Davi Machado 210
- e) ESCOLA EMEI Tia Mana – Creche Municipal – Av. 7 de Setembro, nº.80
- f) ESCOLA VANDA MARIA DA SILVA – Na zona rural, localidade de São Xavier 4º. Distrito de Jaguari, excepcionalmente a entrega desta escola poderá ser realizada na Secretaria Municipal de Educação, localizada no endereço: Rua Marechal Floriano, 244, Jaguari,RS
- g) CENTRO DE REFERENCIA DE ASSISTENCIA SOCIAL – CRAS – Rua David Machado nº. 225, Bairro Centro;
- h) ABRIGO MUNICIPAL – Avenida Julio de Castilhos, nº. 1295, Bairro Rivera.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

- 2.3. Os gêneros acima citados deverão estar de acordo com a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), contendo no seu rótulo a identificação da empresa e Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal (SIF ou CISPOA ou SIM) e conter prazo de validade e fabricação.
- 2.4. Nas embalagens deverão constar as características (composição) do produto, validade, peso, lote e Registro do órgão competente (ANVISA ou MAPA). As embalagens internas/primárias (embalagem plástica atóxica - pacote) deverão ser resistentes e funcionais para evitar a danificação do conteúdo e conter rótulo de acordo com a legislação vigente.
- 2.5. Quanto aos itens que tratam do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, deverão obedecer a Resoluções do FNDE e suas alterações, prioritariamente nos artigos que estabelece normas para o Controle de Qualidade do Programa.
- 2.6. Os Gêneros Não Perecíveis deverão ter no ato da entrega um mínimo de 80% de sua validade. As entregas serão solicitadas através de ordem de fornecimento pela quantidade total para todas as escolas/creches/abrigo e CRAS, conforme a demanda nas quantidades estipuladas em Cronograma de Entrega Semanais, pois nas Escolas e entre outros locais não dispomos de refrigeração adequada grande para estocar muita quantidade de itens perecíveis;
- 2.7. Os Gêneros Perecíveis (carnes, frutas, verduras e hortaliças) deverão estar em condições compatíveis com o padrão de qualidade, sendo observadas, no ato da entrega, condições de higiene/limpeza, grau de amadurecimento médio, sem partes amassadas/machucadas, sendo todos os produtos de primeira qualidade. As entregas serão solicitadas através de ordem de fornecimento pela quantidade total para todas as Escolas/Creches/Abrigo e CRAS, conforme as quantidades estipuladas em Cronograma de Entrega das Secretarias;
- 2.8. Os produtos não perecíveis deverão ter o prazo de validade de no mínimo três (03) meses ou a validade mínima que constar no descritivo de cada item, sendo que os prazos serão contados da data de entrega do(s) produto(s).
- 2.9. Os produtos perecíveis deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação para o consumo humano e nos seus prazos de validade.
- 2.10. O licitante deverá apresentar as seguintes informações e documentos quando da entrega dos produtos, sob pena de rejeição dos mesmos;
- 2.11. O número do registro do produto no órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, que poderá estar expresso no rótulo do produto ou através da apresentação do Certificado de Registro. Em se tratando de produto com registro estadual, deverá ser apresentado o Certificado de Registro da Secretaria da Saúde ou da Secretaria da Agricultura do Estado.
- 2.12. Certificado ou declaração no rótulo do tipo do produto quando se tratar de arroz, feijão ou outra leguminosa, farinha de mandioca ou de outros cereais.
- 2.13. No caso de produtos importados, a empresa deverá apresentar comprovante de autorização de importação do produto, expedido por órgão oficial.
- 2.14. Constar data de fabricação e prazo de validade registrados na embalagem dos gêneros não perecíveis, sem rasuras ou colagens.
- 2.15. O contratado, quando da entrega do item carne bovina moída, deverá comprovar a origem do produto, demonstrando a comprovação no produto o Programa Agregar/RS Carnes.
- 2.16. O atraso ou a inexecução, mesmo que parcial, no cumprimento desta cláusula ocasionará a aplicação das penalidades legais ao licitante vencedor.
- 2.17. Os produtos devem ser entregues dentro das normas da vigilância sanitária, no que se refere ao tipo de transporte, temperatura e embalagem adequada.
- 2.18. O fornecimento dos produtos deverá estar estritamente de acordo com as especificações constantes neste edital e dentro das normas técnicas que os disciplinam. Deverão ser de alta qualidade, sem falhas ou quaisquer outras avarias. Entregar os produtos licitados na sua validade e em embalagens fechadas e adequadas que deverão ser resistentes e funcionais para evitar a danificação do conteúdo e conter rótulo de acordo com a legislação vigente.
- 2.19. Verificada a não conformidade de algum dos produtos, o licitante vencedor deverá promover as correções necessárias no **prazo máximo de vinte e quatro (24) horas**, sujeitando-se às penalidades previstas neste Edital.
- 2.20. A Ata de Registro de Preço, bem como os direitos e obrigações dele decorrentes, não poderá ser subcontratado, cedido ou transferido, total ou parcialmente, nem ser executado em associação dos **FORNECEDORES** com terceiros, sem autorização prévia da administração, por escrito, sob pena de aplicação de sanção, inclusive cancelamento da Ata de Registro de Preço.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

3.1. O FORNECEDOR garante que o objeto será executado no prazo e qualidade contidos no processo licitatório, nas quantidades solicitadas, na respectiva nota de empenho/ordem de compra e no presente instrumento.

**CLÁUSULA QUARTA – DOS EMPENHOS E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

4.1. O compromisso de fornecimento estará caracterizado após o recebimento da nota de empenho, que será emitido de acordo com o valor constante na Ata de Registro de Preços ou em seus Aditivos.

4.2. A emissão do(s) empenho(s) será(ão) autorizada(s) pelo titular da pasta à qual pertencer a unidade requisitante, ou pela autoridade por ele delegada, através de ordem de fornecimento.

4.3. Na nota de empenho deverá constar, obrigatoriamente, o número do processo licitatório, as quantidades (conforme a ordem de fornecimento da Secretaria) e os valores registrado, conforme Ata de Registro de Preços assinada, que posteriormente será entregue na Secretaria da Fazenda para fins de controle, conferência e pagamento.

4.4. O pagamento será efetuado mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura e será pago em 30 (trinta) dias a contar DA DATA DE LIQUIDAÇÃO DOS ITENS ENTREGUES, mediante a conferência de quantidade solicitada a cada licitante através das autorizações emitidas / empenho(s) de cada secretaria, mediante apresentação de nota fiscal/fatura assinada por responsável da secretaria solicitante acompanhado de atestado/liquidação do item entregues de acordo com as exigências desta licitação.

4.5. A Nota Fiscal/Fatura emitida pelo fornecedor poderá conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº do processo, nº do Pregão ou nº do empenho, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

4.6. A empresa vencedora deverá emitir a(s) nota(s) fiscal(is), informando os dados bancários (banco, agência e nº da conta) para depósito(s) referente(s) ao(s) pagamento(s) e realizar a(s) entrega(s) do(s) bem(ns) somente mediante o recebimento da Nota de empenho, emitido pelo Setor de Compras desta Prefeitura.

4.7. A Nota Fiscal somente será liberada quando o cumprimento da obrigação e estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

4.8. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

4.9. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

4.10. O município se reserva o direito de, conforme cada situação e de acordo com o objeto contratado, realizar as retenções de tributos e contribuições devidas conforme o caso: a) Imposto de renda retido na fonte (IN RFB Nº. 1.234/2012 e DECRETO EXECUTIVO Nº.105/2021); b) Contribuição previdenciária (IN RFB 971/2009); c) ISSQN na Fonte (Lei Complementar 116/2003).

**CLÁUSULA QUINTA – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS:**

5.1. O prazo de validade do registro de preço é de doze (12) meses, podendo ser prorrogado, por igual período, desde comprovado o preço vantajoso, sendo assim o seu quantitativo máximo poderá ser renovado na totalidade. Ficando o processo licitatório, a critério da administração poderá da ata dentro das condições deste instrumento, celebra contrato o qual será regido pelas as regras da Lei 14.133/21.

**CLÁUSULA SEXTA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

6.1. A partir da assinatura desta ata de registro de preços, o licitante se obriga a cumprir, na sua íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

**Parágrafo Primeiro:** A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

**Parágrafo Segundo:** A contratação com os fornecedores será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho, ordem de compra ou outro instrumento hábil, conforme o Art. 95 da Lei 14.133/21.

**Parágrafo Terceiro:** O compromisso de entrega só estará caracterizado mediante a emissão da ordem de compra/empenho ou instrumento equivalente decorrente da ata de registro de preços.

**Parágrafo Quarto:** O fornecedor fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da ata de registro de preços, desde que não ultrapassem a estimativa de consumo anual estabelecida na proposta.

**Parágrafo Quarto:** Nos termos do art. 6º, parágrafo único, do Decreto Municipal nº 060/2025, e com fundamento nos §§ 4º e 5º do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, esta Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por órgãos ou entidades da Administração Pública que não tenham participado do procedimento licitatório, mediante prévia autorização do órgão gerenciador e anuência do fornecedor registrado.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**Parágrafo Quinto:** O órgão ou entidade aderente deverá instaurar processo administrativo próprio, assumindo, **em caráter exclusivo e por sua conta e risco**, integral responsabilidade pela formalização do instrumento contratual, pela gestão e fiscalização da execução, bem como pela comprovação de prévia dotação orçamentária e pela assunção integral dos encargos financeiros decorrentes da contratação realizada por meio da adesão à presente Ata de Registro de Preços, **restando afastada qualquer responsabilidade solidária ou ônus financeiro ao órgão gerenciador.**

**CLÁUSULA SÉTIMA – DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS:**

7.1. As despesas decorrentes da execução do objeto contratado correrão a expensas das Secretarias Municipais, nas atividades funcionais programáticas vigentes na Lei Orçamentária para o exercício de 2026.

**CLÁUSULA OITAVA – DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES:**

8.1. Constituem direitos do **MUNICÍPIO**, receber o objeto deste Contrato nas condições avençadas e do **FORNECEDOR**, perceber o valor ajustado na forma e nos prazos convencionados.

**CLÁUSULA NONA –** Constituem obrigações do **MUNICÍPIO**:

9.1. pagar ao **FORNECEDOR** os valores correspondentes ao objeto deste Contrato, de acordo com as condições, preços e prazos estabelecidos.

9.2. fica responsável pela fiscalização e acompanhamento das entregas servidor deste Município responsável designado;

9.3. promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.4. prestar as informações e os esclarecimentos e/ou dúvidas atinentes ao objeto deste contrato, que venham a ser solicitados pelos funcionários do **FORNECEDOR**;

9.5. exercer fiscalização sobre a execução do presente contrato de modo a comprovar se estão em acordo com o ajustado

9.6. comunicar ao **FORNECEDOR**, qualquer irregularidade manifestada na prestação de serviços e interromper imediatamente a mesma, se for o caso.

**CLÁUSULA DÉCIMA –** Constituem obrigações do **FORNECEDOR**:

10.1. cumprir fielmente as cláusulas constantes neste instrumento contratual.

10.2. fornecer os serviços/produtos de acordo com as especificações e prazos especificados no edital;

10.3. ser a única responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, bem como por todos os gastos e encargos inerentes à necessária e perfeita execução do objeto contratual, entendendo-se como ônus tributários: pagamento de impostos, taxas, contribuições parafiscais, empréstimos compulsórios, para a perfeita fornecimento dos itens do objeto na sede deste Município.

10.4. na assinatura da Ata de Registro de Preços, o fornecedor deverá comprovar que possui veículo adequado para o transporte dos gêneros alimentícios, especialmente perecíveis, atendendo às condições higiênico-sanitárias e de conservação exigidas pela legislação vigente. O veículo de transporte dos itens do objeto deste Edital deverá estar em boas condições de higiene e conservação, possuir sistema apropriado de manutenção da temperatura, quando necessário, e o fornecedor deverá manter registros de controle de temperatura e de higienização do compartimento de carga, quando aplicável, o qual poderá ser fiscalizado pela Administração a qualquer tempo.

10.5. deverá manter válidos e atualizados, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, o alvará sanitário e demais licenças exigidas pelos órgãos competentes, pertinentes à atividade exercida, quando aplicável, especialmente nos casos que envolvam o fornecimento e transporte de produtos perecíveis.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

11.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução ou aumento dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do Art. 124 da Lei 14.133/2021, mediante a devida comprovação.

**Parágrafo Primeiro:** O registro do fornecedor será cancelado, quando:

I) descumprir as condições da ata de registro de preços;

II) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

III) sofrer sanção prevista nos incisos III e IV do caput do Art. 156 da Lei 14.133/21.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

**Parágrafo Segundo:** O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

**Parágrafo Terceiro:** O item registrado poderá ser cancelado caso não haja êxito nas negociações entre o órgão gerenciador e o fornecedor, por fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- I) por razão de interesse público; ou
- II) a pedido do fornecedor

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS:**

**12.1.** Os preços não sofrerão reajuste, conforme determina o parágrafo primeiro do Art. 2º da Lei 10.192/01.

**Parágrafo Primeiro:** De acordo com a previsão do Art. 124, II, “d” da Lei 14.133/21, fica ressalvada a possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro em face da superveniência das condições de mercado aplicáveis à espécie, devendo para tanto ser encaminhado pedido de reequilíbrio econômico-financeiro devidamente fundamentado e justificado, ou seja, acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como listas de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição, matérias-primas, notas fiscais ou de outros documentos julgados necessários, demonstrando de maneira clara e inequívoca o pedido.

**Parágrafo Segundo:** Em caso de apresentação e de indeferimento de pedido de realinhamento de preço registrado, via requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, o fornecedor permanece obrigado a cumprir as disposições da ata de registro de preços, tendo que manter o fornecimento dos produtos/serviços.

**Parágrafo Terceiro:** O indeferimento do pedido de reequilíbrio não será causa de desclassificação do licitante/fornecedor no certame.

**Parágrafo Quarto:** Em caso de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, a empresa fornecedora fica obrigada a manter o valor e entrega dos materiais solicitados pelos municípios participantes do processo até a data de solicitação.

**Parágrafo Quinto:** Será concedido reajuste somente após doze (12) meses. Caso houver prorrogação será utilizado índice acumulado do IPCA nos últimos 12 (doze) meses, podendo a Administração Municipal, utilizar outro índice que venha a substituí-lo.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

**13.1.** O FORNECEDOR sujeitam-se às seguintes penalidades:

I) Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, ao FORNECEDOR que:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- h) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- i) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- j) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- k) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

II) O FORNECEDOR que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o objeto contratado;
- b) Multa moratória de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- c) Após o décimo trigésimo dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- d) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho, no caso de inexecução total do objeto;
- e) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.
- f) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até dois anos;



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE JAGUARI**  
**Secretaria de Administração**

g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o **FORNECEDOR** ressarcir ao **MUNICÍPIO** pelos prejuízos causados.

h) A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

i) 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.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:**

14.1. A lavratura da presente Ata decorre da realização do Procedimento Licitatório Modalidade Pregão Eletrônico por SRP nº 0XX/2026, realizado em conformidade com os preceitos da Lei Federal nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021.

**Parágrafo Único** – A execução deste Instrumento, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do Artigo 89, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO:**

15.1. Não obstante o **FORNECEDOR** seja a única e exclusiva responsável pelo fornecimento dos produtos/serviços, o **MUNICÍPIO**, através de servidor(es) responsável(eis), nomeado(s) por Portaria, devidamente designado(s) para essa finalidade, que acompanhará(ão) e fiscalizará(ão) sua execução, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade.

**Parágrafo Primeiro** – O fiscal anotarás, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas ao objeto contratado, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou vícios observados, bem como as demais disposições contantes no art. 117 e parágrafos da Lei Federal nº 14.133/2021.

**Parágrafo Segundo** – As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante deverão ser solicitadas ao Prefeito Municipal, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

**Parágrafo Terceiro** – A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

**Parágrafo Quarto** – Caberá ao fiscal, representando ao **MUNICÍPIO**, a atestação das notas fiscais correspondentes aos produtos/serviços.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO:**

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Jaguari, para nele serem dirimidas quaisquer dúvidas decorrentes da presente Ata de Registro de Preços.

16.2. E por estarem as partes justas e acertadas assinam a presente Ata de Registro de Preços em duas (02) vias de igual teor e forma.

Jaguari,RS, .....de.....de .....

PREFEITO MUNICIPAL  
MUNICÍPIO DE JAGUARI CNPJ nº. 87.572.046/0001-63

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA  
FORNECEDOR EMPRESA CNPJ n.º

APROVADO EM \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

ASSESSORIA JURÍDICA