



Prefeitura de
Vacaria
Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 300026/2025

Município de Vacaria

Secretaria Municipal de Educação

Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 300026/2025

Tipo de julgamento: menor preço por item

Modo de disputa: aberto

Orçamento não sigiloso

Processo nº 1743/2025.

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE VACARIA, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão para registro de preços, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, tendo por objetivo o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 177/2024.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, no dia **15/01/2026**, às **09h01min**, podendo as propostas serem enviadas até às 09h, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.



1. DO OBJETO:

O presente objeto é a aquisição de gêneros alimentícios, cujas descrições e condições de entrega estão detalhadas nos Termos de Referência (Anexo I) e descritivo do Modelo de Confecção da Proposta (Anexo II).

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

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

2.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico ou solicitadas por meio do seguinte endereço de e-mail:

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

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

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

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

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

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

3. ENVIO DAS PROPOSTAS

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

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

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



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

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

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

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

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

3.3. Outras eventuais declarações complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo sistema do pregão eletrônico e/ou pregoeiro, deverão ser realizadas via sistema ou encaminhadas no prazo máximo de 02 dias úteis.

4. PROPOSTA

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

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

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



4.3. Caso as licitantes optem por cotar produtos das **marcas/fabricantes pré-aprovadas**, constantes no Termo de referência, **não necessitarão apresentar amostras**. **As licitantes que desejarem ofertar produtos de marca/fabricante diversos dos pré-aprovados, deverão apresentar uma unidade, original, do respectivo objeto**, respeitando a unidade de medida (caixa/pacote) quando for o caso, sob pena de desclassificação do item em caso de descumprimento. As amostras deverão ser entregues **a partir da data de publicação do edital até 5 (cinco) dias úteis após a classificação do certame** (encerramento da etapa de lances);

4.3.1. Solicita-se amostra de **todos** os gêneros não perecíveis e dos perecíveis pão de forma, pão de forma sem lactose, pão de forma integral, pão para cachorro, pão sovado, bolacha caseira, bolo caseiro, batata salsa/baroa embalada, carne bovina moída congelada de primeira, carne bovina moída congelada, carne bovina de 1ª corte tipo cubos resfriada embalada a vácuo, carne bovina de 1ª sem osso tipo patinho ou coxão mole corte tipo bife resfriada embalada a vácuo, carne bovina de 1ª sem osso tipo patinho ou coxão mole corte tipo iscas resfriada embalada a vácuo, carne suína corte tipo iscas, coração de frango, cortes de frango, peito de frango, carne moída congelada de frango, bebida láctea, manteiga extra com sal, nata, queijo minas frescal, ricota, queijo mussarela fatiado e peito de ave cozido e defumado fatiado.

4.3.2. Será aberto **um único prazo para análise das amostras**, portanto, se os colocados em 2ª, 3ª e 4ª lugar e seguintes desejarem assumir a primeira classificação, nos casos em que for desclassificado o melhor colocado em razão do preço, deverão enviar suas amostras neste prazo do item 4.3.

4.4. As amostras deverão ser entregues em embalagem original de fornecimento. As amostras deverão ser enviadas conforme solicitado no edital, tais como peso, tipo de embalagem, especificações, validade e etc. As amostras que não atenderem obrigatoriamente o solicitado no edital serão automaticamente reprovadas e os referidos itens previamente desclassificados.

4.5 Juntamente com as amostras enviadas para análise, deverá ser juntada uma correspondência com identificação do proponente, especificando quantas amostras estão sendo enviadas, nome/marca do produto e número do item no edital a que se refere. Preferimos que as amostras sejam identificadas/ etiquetadas. Deverá constar na parte externa a seguinte menção:



PREGÃO ELETRÔNICO DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 300026/2024

- A M O S T R A -

PROPONENTE – Nome da Empresa

FONE/FAX

E-MAIL

4.6. A entrega das amostras será realizada na Secretaria Municipal de Educação, na Rua Ramiro Barcelos, nº 276, Bairro Centro, Vacaria/RS, no setor de Merenda Escolar, mediante aviso prévio, (54) 32320720, devidamente separadas e identificadas, sob pena de rejeição das cargas, penalidade de advertência, para readequação, e multa de mora.

4.7. Os produtos serão analisados, quando couber, pelos seguintes critérios objetivos, como: Características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto), informações nutricionais, composição (ingredientes), conteúdo, gosto, modo de preparo, rendimento, qualidade, validade, peso líquido e embalagem.

4.8. As amostras serão utilizadas para teste, sendo que algumas serão inutilizadas, mesmo assim, caso a licitante opte por reavê-las, poderão fazê-lo, no estado em que se encontram até o segundo dia útil após a conclusão do certame, homologação, sendo que após este prazo, as amostras reverterão em patrimônio para o Município.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante vencedora deverá enviar os seguintes documentos, até o horário de encerramento da apresentação da proposta na plataforma eletrônica:

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a)** cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- b)** cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c)** comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), se o licitante for pessoa natural, ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), se o licitante for pessoa jurídica;



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

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal,
- b) Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual,
- c) Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, nos termos do art. 193 do Código Tributário Nacional, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho (CNDT).

5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 60 dias da data designada para a apresentação do documento.

5.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Atestado de capacidade técnica, fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, em nome da licitante, indicando que a mesma já forneceu, satisfatoriamente, objeto compatível com o ora licitado, em características, quantidades e prazos.

6. VEDAÇÕES

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

- a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- b) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- c) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;



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

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

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

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

7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

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

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

8. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

a) contiverem vícios insanáveis;



- b)** não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c)** apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação após a fase de lances;
- d)** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e)** apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.7.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de 1%, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

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

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

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

9. MODO DE DISPUTA



9.1. Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 7.

9.2. A etapa competitiva de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

9.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

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

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

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

9.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 60 (sessenta) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no mesmo endereço eletrônico que ocorreu a sessão.

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

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

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

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

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



b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “a” deste item.

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

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

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

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

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

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

a) Empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;

b) Empresas brasileiras;

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

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

11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

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

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



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

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

12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

12.1. A apresentação dos documentos de habilitação está vinculada ao mesmo prazo para a apresentação da proposta inicial (antecedente à abertura do certame).

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

- a)** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b)** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

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

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

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



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

12.7. A habilitação poderá ser realizada por processo eletrônico de comunicação a distância, nos termos dispostos em regulamento do Poder Público.

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

13. DOS RECURSOS

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

- a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b) julgamento das propostas;
- c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d) anulação ou revogação da licitação.

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

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

- a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- b) a apreciação dar-se-á em fase única.

13.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO



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

- a)** determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b)** revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c)** proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d)** adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

- a)** convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
- b)** adjudicar e celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às



penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

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

16.1. O termo inicial de vigência será o da publicação do extrato da ata de registro de preços e terá duração de 12 meses, podendo ser prorrogado até a vigência máxima de 24 meses.

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

16.3. No momento da prorrogação da ata de registro de preços, os quantitativos dos itens registrados retornarão as quantidades iniciais da contratação.

17. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA:

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

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

17.3. Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento, sem prejuízo de aplicação das sanções dispostas no item 13 deste edital.

18. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

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

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

18.3. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 30 dias.

18.4. No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.



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

19. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:

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

- a)** dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b)** dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

20. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

20.1. O prazo de execução será como consta no Termo de referência.

20.1.1. A responsável pelo recebimento será Clarissa Verardo Fanzelau.

20.1.2. A Fiscal do contrato será Clarissa Verardo Fanzelau.

20.2. Locais de entrega:

a) O local de entrega será conforme Termo de referência.

20.3. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 05 dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

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

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

21. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

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

21.2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento



(nota de empenho), a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

21.3. O pagamento será efetuado no prazo de no máximo de 30 dias úteis, após a entrega definitiva do objeto e recebimento da nota fiscal no setor de pagamentos.

21.4. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice IGPM do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

22. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a)** dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- b)** dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** dar causa à inexecução total da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- d)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f)** não celebrar a ata de registro de preços e/ou do contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- i)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;
- j)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

22.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 22.1 deste edital as seguintes sanções:

- a)** advertência;
- b)** multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c)** impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;



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

22.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 22.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

22.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 22.2 do presente Edital.

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

22.6. A aplicação das sanções previstas no item 22.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

22.7. Na aplicação da sanção prevista no item 22.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

22.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 22.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;



- b)** pagamento da multa;
- c)** transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d)** cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e)** análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

22.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 22.2 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

23. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

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

23.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas diretamente na plataforma eletrônica da realização da sessão.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Vacaria-RS, 03 de dezembro de 2025.

André Luiz Rokoski
Prefeito Municipal



TERMO DE REFERÊNCIA

CAPÍTULO I DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de referência tem por objeto realizar um registro de preço para futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis que serão utilizados nas escolas de Educação Infantil e Ensino Fundamental da Rede municipal de Ensino, bem como na Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias que integram a Gestão Municipal.

ITEM	Quantidade aproximada	Descrição de Produtos	Marca/Fornecedor Pré-Aprovado	Valor Unitário Médio R\$	Valor Unitário R\$
1.	1.100,00 (Merenda Escolar)	<u>Unidades Açafrão da terra.</u> Cúrcuma moída. 100% Açafrão. Pó fino e homogêneo, na cor amarelo dourado, com cheiro e sabor característicos. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 50g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Kitano () Vinolar () Sul Temper () Empório 285 ()	4,33	4.763,00
2.	1.000,00 (Merenda Escolar) 55,00 (Demais Secretarias)	<u>Pacotes Achocolatado em pó com açúcar mascavo.</u> Instantâneo. Ingredientes: açúcar mascavo e cacau em pó solúvel. Produto não poderá conter mais do que 2 ingredientes em sua composição. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores, avarias ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Rendimento: 54 porções de 200ml. Acondicionado em embalagem plástica atóxica em polietileno leitoso, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Boa Safra () Nutressencial ()	79,95	84.347,25



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



3.	7.200,00 (Merenda Escolar) 5.800,00 (Demais Secretarias)	Kg Açúcar cristal. Obtido através da tecnologia da industrialização da cana-de-açúcar. Deve apresentar excelente brancura e rápida dissolução. Ingredientes: sacarose obtida de cana de açúcar. Características sensoriais: aspecto de cristal branco, sem empedramento; sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Alto Alegre () União () Priana () Estrela () Colombo () Santa Isabel () Doce Sucar () Super Sucar () Certano () Purinha () Gasparin ()	4,10	53.300,00
4.	700,00 (Merenda Escolar)	Kg Açúcar mascavo. Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	La Polakita () Lowçucar () Yoki Mais Vita () Jasmine () Da colônia () Horti Fruti Carraro () Guimarães () Gasparin () CBS () Santo Antônio ()	14,20	9.940,00



			Gasparin ()		
5.	15,00 (Merenda Escolar) 5,00 (Demais Secretarias)	Caixas Adoçante dietético natural. Puro de stevia. Sem lactose. Sem adição de açúcar. Contém edulcorante natural steviosídeo. Ingredientes: edulcorante natural steviosídeo, anti-umectante dióxido de silício e maltodextrina (veículo). Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em caixas contendo 50 envelopes de 1 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Só Stevia – lowçucar () Stevia Premium () Jasmine ()	14,92	298,40
6.	7.200,00 (Demais Secretarias)	Copos Água mineral - água mineral ou modificada com adição de sais minerais, para consumo humano, acondicionada em copos plástico com lacre, contendo entre 200ml a 310ml.		0,77	5.544,00
7.	3.800,00 (Demais Secretarias)	Garrafas Água mineral - água mineral ou modificada com adição de sais minerais, sem gás, para consumo humano, acondicionada em garrafas plásticas com tampa de pressão e lacre, contendo 500 ml.	Fonte da Ilha () Crystal () Nestlé – Pureza Vital () Schin () Sarandi () Bamboo () Serra Catarinense () Puris () Água da Pedra () Elan () Boca da Serra () Serra Maior ()	1,41	5.358,00



			Floresta () Da Mata ()		
8.	1.000,00 (Demais Secretarias)	Garrafas Água mineral - água mineral ou modificada com adição de sais minerais, com gás, para consumo humano, acondicionada em garrafas plásticas com tampa de pressão e lacre, contendo 500 ml.	Fonte da Ilha () Crystal () Nestlé – Pureza Vital () Schin () Sarandi () Bamboo () Serra Catarinense () Puris () Água da Pedra () Elan () Boca da Serra () Serra Maior () Floresta () Da Mata ()	1,49	1.490,00
9.	400,00 (Demais Secretarias)	Litros Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em litros policarbonato com capacidade de 1,5 litros, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	Fonte da Ilha () Crystal () Nestlé – Pureza Vital () Schin () Sarandi ()	3.62	1.448,00



			Bamboo () Serra Catarinense () Puris () Água da Pedra () Elan () Boca da Serra () Serra Maior () Floresta ()		
10.	2.400,00 (Demais Secretarias)	Bombonas/Galões Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em galões com capacidade de 20 litros, resistentes a impactos, recicláveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	Boca da Serra () Elan () Fonte da casa () Serra Maior () Serra Catarinense () Puris () Floresta () Água da Pedra () Cristal da Pedra ()	22,91	54.984,00
11.	700,00 (Merenda Escolar)	Litros Alimento de soja. “Leite de soja”. Soja + Cálcio. 0% lactose, 0% colesterol, por ser um alimento com soja. Sabor original. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas A, C, D, E, B2, B6, B12, ácido fólico e minerais cálcio e zinco, aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha) estabilizantes goma gelana, citrato de sódio, goma xantana e lecitina de soja. Não contém glúten.	Sollys () Soy teen () Soy ()	9.46	6.622,00



		Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Mais Vita – Yoki () Purity () Ades () Naturis Batavo () Purity – Cocamar ()		
12.	450,00 (Merenda Escolar)	Litros Alimento de amêndoa. “Leite de amêndoa”. Amêndoa + Cálcio. 0% lactose, 0% colesterol. Sabor original. Ingredientes: pasta de amêndoas reconstituída, carbonato de cálcio, sal marinho, mix de vitaminas A, D e E, estabilizantes citrato de potássio, goma tara e goma gelana, emulsificante lecitina de girassol e aromatizantes naturais. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Almond Breeze () Ades () Silk () A Tal da Castanha () Nature’s Heart () Nuts () Vida Veg ()	21,15	9.517,50
13.	450,00 (Merenda Escolar)	Litros Alimento de aveia. “Leite de aveia”. Aveia + Cálcio. 0% lactose, 0% colesterol. Sabor original. Ingredientes: água, aveia, óleo vegetal de girassol, cálcio (fosfato de tricálcico), sal marinho, vitamina A (palmitato de retinila), vitamina D2 (ergocalciferol), estabilizante natural goma gelana e aromatizante natural. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Ades () A Tal da Castanha () Nature’s Heart () Nuts () Vida Veg () Nude () Líder ()	20,13	9.058,50
14.	220,00 (Merenda Escolar)	Kg Ameixa preta seca sem caroço. Ingredientes: ameixa preta sem caroço. Poderá conter óleo vegetal conservador. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que a torne imprópria para o consumo. Acondicionada em potes ou sacos	Uniagro () Euro Company () Miriam ()	91,95	20.229,00



		plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem poderá conter entre 90g a 250g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Empório 285 () Sul Temper ()		
15.	200,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	<u>Kg Amendoim torrado e descascado, sem sal.</u> Não contém glúten. Isento de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem impróprio para o consumo. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Santo Antônio () Da Colônia () Guimarães () Empório 285 ()	21,66	5.415,00
16.	1.500,00 (Merenda Escolar) 5,00 (Demais Secretarias)	<u>Kg Amido de milho.</u> Excelente para preparo de mingau, papas, bolos, molhos, cremes, massas, doces e salgados. Composição: amido de milho. Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não contém glúten. Acondicionada em caixas de papelão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 500g do produto. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Yoki () Maizena () Bom gosto () Apti () Fleischmann () Daju () Nutrivita () Soley () Tecnutri ()	12,56	18.902,80
17.	3.200,00 (Merenda Escolar) 400,00 (Demais Secretarias)	<u>Kg Arroz branco polido.</u> Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com	Tio Urbano () Blue Ville () Tio João () Bella Dica () Prato fino ()	5,50	19.800,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



		<p>estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>	<p>Rozcato ()</p> <p>Camera ()</p> <p>Princesa ()</p> <p>Namorado ()</p> <p>Minutinho ()</p> <p>Souza ()</p> <p>Coopan ()</p> <p>Blue Soft ()</p> <p>Tio Arthur ()</p> <p>Dmais ()</p>		
18.	1.200,00 (Merenda Escolar)	<p>Kg Arroz integral. Classe longo fino. Tipo 1. Produto natural, que passa por processo de industrialização sem adição de elementos químicos, mantendo as propriedades originais do grão e conservando todas as vitaminas de seu interior. Possui altíssimo valor nutritivo. Rico em fibras. Sem colesterol. É um produto 100% natural, altamente nutritivo, e com maior quantidade de proteínas, vitaminas e sais minerais que o arroz comum. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>	<p>Blue Ville ()</p> <p>Camil ()</p> <p>Tio João ()</p> <p>Namorado ()</p> <p>Uncle Bens ()</p> <p>Ráris ()</p> <p>Urbano ()</p> <p>Princesa ()</p> <p>Prato Fino ()</p> <p>Coopan ()</p> <p>Ki gostoso ()</p> <p>Fritz e Frida ()</p>	7,59	9.108,00



			Blue Soft ()		
			Rei Arthur ()		
19.	25.000,00 (Merenda Escolar) 1.600,00 (Demais Secretarias)	Kg Arroz sub-grupo parboilizado. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é encharcado por um certo período, logo após é submetido a um processo através de autoclave, onde sofre o processo de parboilização, ou seja, os nutrientes que se encontram na película do produto são injetados no grão, tornando-o um produto com maior poder nutritivo, logo após o produto é seco, depois beneficiado e embalado para a comercialização. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Tio Urbano () Blue Ville () Tio João () Bella Dica () Prato fino () Rozcato () Camera () Princesa () Blue Soft () D'avó () Minutinho () Raroz () Terra livre () Rei Arthur ()	5,48	145.768,00
20.	2.200,00 (Merenda Escolar) 40,00 (Demais Secretarias)	Lata Atum sólido em óleo. Contém naturalmente ômega 3. Ingredientes: atum, óleo comestível, água e sal. Não contém glúten. Não contém conservantes. Isento de material estranho, sujidades, parasitas e larvas, ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Com registro no Ministério da Agricultura. Acondicionada em latas de folhas de flandres revestidas internamente com verniz sanitário. Embalagem abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido de cada lata: 170g. Peso drenado de cada lata: 130g. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Coqueiro () Gomes da Costa () Pescador () Robinson Crusoe () 88 ()	13,39	29.993,60



21.	400,00 (Merenda Escolar)	Kg Aveia em flocos finos. Obtida pela laminação de grãos de aveia sadios e limpos, descascados com tratamento térmico para inativar a enzima lipase. Ideal para sopas, tortas, bolos e mingaus. Integral. Cereal rico em fibras e proteínas e naturalmente fonte de vitaminas, principalmente do complexo B1. Ajuda a reduzir o colesterol. Auxilia no funcionamento do intestino. Ingredientes: aveia. Contém glúten. Características sensoriais: aspecto de flocos ou grãos laminados; cor bege claro a bege; odor e sabor característicos, livre de ranço e outros odores ou sabores estranhos. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não podem apresentar odor oxidado e/ou de mofo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa deverá conter entre 170 e 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Quaker () Yoki () Naturalle () Nestlé () Apti () Soberana ()	18,82	7.528,00
22.	400,00 (Merenda Escolar)	Unidade Azeite de oliva extra virgem. Não contém glúten. Acondicionada em garrafas de vidro com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada garrafa deve conter entre 500ml do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Andorinha () Borges () Galo () Cocinero () La Violetera () La Espanhola () Gomes da Costa ()	39,11	15.644,00
23.	1.200,00 (Merenda Escolar) 300,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Barrinha de banana com açaí zero açúcar. Cada barrinha contém 15g. Produto orgânico. Sem adição de açúcar, corantes e conservantes. Alto teor de fibras. Não contém glúten. Não contém lactose. Ingredientes: banana, açaí juçara e suco de limão orgânicos. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, transparente, termosoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 150g (10 barrinhas de 15g cada). Validade mínima de 12 meses.	HF Carraro ()	16,66	24.990,00



		Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.			
24.	1.200,00 (Merenda Escolar) 200,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Biscoito de arroz integral. Não contém glúten. 0% colesterol. Ingredientes: arroz integral e sal. Pode conter soja. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 150g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Camil ()	10,35	14.490,00
25.	4.800,00 (Merenda Escolar) 1.600,00 (Demais Secretarias)	Pacote Biscoito de polvilho. Tipo rosquinha. Sabor tradicional. Sem conservantes. 0% gordura trans. Ingredientes: polvilho, óleo vegetal, ovos e sal. Poderá conter leite. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 80g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Fachin () Guimarães () Marquez () Santo Antônio () Casa da Cuca ()	6,87	43.968,00
26.	1.800,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Biscoito doce sem açúcar. Mix de frutas. Adoçado pela fruta. Sem adoçante. Sem conservantes químicos. Ingredientes: batata doce, ameixa seca, uva passa, banana com casca, canela e gordura vegetal de palma. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 120g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Sell-e ()	7,86	14.541,00
27.	1.600,00 (Merenda Escolar)	Pacotes Biscoito doce tipo "leite". 0% de gordura trans. Sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de	Isabela () Germani ()	7,26	16.335,00



	650,00 (Demais Secretarias)	sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido láctico. Contém glúten. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 320g e 370g do produto. Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Orquídea () Parati ()		
28.	1.400,00 (Merenda Escolar) 100,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Biscoito doce tipo “maisena”. Sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fibra de trigo, amido, gordura vegetal, manteiga, açúcar invertido, farinha de aveia, leite integral em pó, extrato de malte, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, acidulante ácido láctico. Contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados, derivados de trigo, soja, aveia e cevada. Pode conter ovos e avelãs. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 320g a 370g do produto. Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Isabela () Germani () Orquídea () Parati ()	6,66	9.990,00
29.	1.600,00 (Merenda)	Pacotes Biscoito doce tipo “Maria”. Sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9),	Isabela ()	6,10	12.932,00



	Escolar) 520,00 (Demais Secretarias)	açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Contém glúten. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 320g a 370g do produto. Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Germani () Orquídea () Mosmann () Diana ()		
30.	320,00 (Merenda Escolar) 40,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Biscoito doce tipo “Maria” integral sem lactose. 0% gordura trans. Fonte de fibras. Com açúcar mascavo. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de soja, trigo e pode conter aveia, centeio e cevada. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto. Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter	Mosmann ()	10,46	3.765,60



		data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.			
31.	200,00 (Merenda Escolar) 40,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Biscoito isento de leite de vaca. Tipo cookies ou rosquinhas. Em sabores variados como côco; aveia e mel; limão; laranja; sete grãos; maçã e banana. Produzidos com farinha integral, que preserva os nutrientes do trigo e mantém a integridade do sabor. Não possuem adição de leite, ovos e derivados. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo orgânica fortificada com ferro e ácido fólico, melado de cana orgânico, açúcar mascavo e demerara orgânicos, gordura de palma orgânica, fécula de mandioca, sal, emulsificante natural lecitina de soja, fermentos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e aromas naturais. Contém glúten. Peso líquido: cada pacote contém 150g do produto. Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Jasmine ()	11,39	2.733,60
32.	3.800,00 (Merenda Escolar) 870,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Biscoito salgado tipo “água e sal”. 0% de gorduras trans. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja. Contém glúten. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 320g a 370g do produto. Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Isabela () Germani () Orquídea () Diana ()	7,82	21.426,80
33.	2.400,00 (Merenda Escolar) 340,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Biscoito salgado tipo cracker integral. Fonte de fibras. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo, açúcar invertido, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de amônio, pirofosfato, ácido de sódio). Pode conter traços de leite. Contém glúten. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto	Isabela () Germani () Orquídea () Mosmann ()	7,82	21.426,80



		deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 320 a 370g do produto. Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.			
34.	600,00 (Merenda Escolar) 20,00 (Demais Secretarias)	Kg Cacau em pó. 100% cacau. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em caixas resistentes, com embalagem plástica interna. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem poderá conter entre 150g e 200g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Apti () Miriam () Dr. Oetker () Sul Temper () Qualicau () Celli ()	86,99	53.933,80
35.	800,00 (Merenda Escolar) 40,00 (Demais Secretarias)	Unidades Café solúvel granulado. Aglomerado. Ingredientes: 100% café puro. Rendimento de aproximadamente 144 xícaras. Torrado no ponto médio. Não contém glúten. Odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em vidros transparentes com tampa plástica de rosquear ou em latas, com lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Nescafé () Iguaçu () Amigo () Pelé () Três Corações () Melitta ()	27,58	23.167,20
36.	5.200,00 (Demais Secretarias)	Kg Café torrado e moído tradicional, alto vácuo. Características gerais: produto em pó homogêneo, devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído. Procedente de grãos são e limpos. Composição: 100% café. Com aroma e sabor característicos. Deverá apresentar selo de pureza ABIC. Acondicionado em caixas de papel cartão íntegras com embalagem interna aluminizada, resistente e vedada hermeticamente. Com selo de pureza ABIC/Associação Brasileira da Indústria de Café, ISO 9001, Informação Nutricional na embalagem. Modo de preparo: porção de 4g de pó de café suficiente	Melitta () Bom Jesus ()	63,38	329.576,00



		para preparar 50ml de café, ou, 02 colheres de sopa (40g) + 500ml de água suficientes para preparar 10 xícaras de café. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.			
37.	850,00 (Merenda Escolar) 10,00 (Demais Secretarias)	Unidades Canela em pó. Pó fino e homogêneo, na cor marrom claro, com cheiro e sabor característicos. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem deverá conter entre 20g e 25g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Miriam () Sul temper () Bom Gosto () Direma () Apti () Incas () Kitano () Vinolar () Bela () Empório 285 () Malvi () Temperalle ()	4,91	4.222,60
38.	700,00 (Merenda Escolar) 30,00 (Demais Secretarias)	Kg Canjica Amarela (Munguzá). Grupo misturada. Subgrupo despelculada. Classe amarela. Tipo 1. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 400g a 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	CBS () Yoki () Corsetti () Beatriz () Sinhá () Amafil () Nutrivita () Glorinha ()	11,97	8.738,10



			Daju () Nutrimilho () RD () Joli () Tordilho ()		
39.	2.400,00 (Merenda Escolar)	Kg Canjiquinha de milho. Grupo: misturada. Subgrupo: despelculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. Isenta de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 400g a 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	CBS () Yoki () Beatriz () Corsetti () Sinhá () Glorinha () Nutrimilho () Joli () Tordilho () Germani ()	10,39	24.936,00
40.	450,00 (Demais Secretarias)	Caixas Chá de frutas. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em caixas contendo 10 saquinhos. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	Prenda () Leão () Chileno () Gos Tozzo () Madrugada () Barão () Neilar ()	4,34	1.953,00



			Dr. Oetker () Bom Gosto ()		
41.	1.200,00 (Merenda Escolar) 150,00 (Demais Secretarias)	Caixas Chá de morango. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em caixas contendo 10 saquinhos. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Prenda () Leão () Chileno () Gos Tozzo () Madrugada () Barão () Neilar () Dr. Oetker () Bom Gosto () Bela () Qvita ()	5,22	7.047,00
42.	800,00 (Merenda Escolar)	Pacotes Côco ralado seco, sem adição de açúcar. Não contém glúten. Sem colesterol. Ingredientes: côco ralado desidratado e conservador INS 223. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 100g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Validade mínima de 12 meses.	Ducôco () CBS () Socôco () Dr. Oetker () Apti () Qualicôco () Côcobom ()	6,51	5.208,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



43.	1.600,00 (Merenda Escolar)	Pacotes Colorífico (Colorau ou vermelhão). Condimento tipo corante natural para alimentos. Ingredientes: urucum, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico e óleo de soja. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto e estar isento de materiais estranhos a sua espécie. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 100g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Sul temper () Miriam () Bom Gosto () Manol () Apti () Nutrivita () Kitano () Vinolar () Direma () Lioli () Fritz e Frida ()	2,44	3.904,00
44.	500,00 (Merenda Escolar) 10,00 (Demais Secretarias)	Vidros Doce cremoso de banana sem adição de açúcar: Produto orgânico, sem glúten, sem conservante, sem corantes. Ingredientes: Banana e limão orgânicos. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Com registro na vigilância sanitária. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Armazenagem: Manter em local fresco e arejado. Após aberto manter sob refrigeração e consumir em até 7 dias. Acondicionado em vidros de 280g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Agroindústria Carraro ()	22,92	11.689,20
45.	500,00 (Merenda Escolar) 10,00 (Demais Secretarias)	Vidros Doce cremoso de mamão sem adição de açúcar: Produto orgânico, sem glúten, sem conservante, sem corantes. Ingredientes: Mamão e limão orgânicos. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Com registro na vigilância sanitária. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Armazenagem: Manter em local fresco e arejado. Após aberto manter sob refrigeração e consumir em até 7 dias. Acondicionado em vidros de 280g. A	Agroindústria Carraro ()	26,61	13.571,10



		embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.			
46.	250,00 (Merenda Escolar) 20,00 (Demais Secretarias)	Vidros Doce cremoso de figo. Ingredientes: polpa de figo e açúcar. Sem conservantes. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. De consistência gelatinosa, apresentando cor, odor e sabor característicos. Com registro na vigilância sanitária. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em vidros de 720g, com lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Agroindústria Carraro ()	27,38	7.392,60
47.	250,00 (Merenda Escolar) 20,00 (Demais Secretarias)	Vidros Doce cremoso de uva. Ingredientes: polpa de uva e açúcar. Sem conservantes. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. De consistência gelatinosa, apresentando cor, odor e sabor característicos. Com registro na vigilância sanitária. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em vidros de 720g, com lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Agroindústria Carraro ()	26,42	7.133,40
48.	100,00 (Merenda Escolar)	Unidades Erva doce. Erva com sabor aromático e odor suave. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem deverá conter entre 15g a 20g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Sul temper () Miriam () Direma () Apti () Incas () Vinolar () Malvi () Bom Gosto ()	6,41	641,00



			Bela () Kitano ()		
49.	3.500,00 (Merenda Escolar)	Latas Ervilha em conserva. Composição: ervilhas reidratadas, água, açúcar e sal. Não contém glúten. Não contém aditivos químicos. Características sensoriais: cor verde característica; odor e sabor característicos; textura macia. Isenta de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Ausência de sujidades, larvas, pêlos ou quaisquer outras impurezas. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso drenado da cada lata: 200g. Peso líquido de cada lata: 300g. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Oderich () Olé () Quero () Predileta () Fugini () Bonare () Stella D'oro ()	3,39	11.865,00
50.	5.000,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	Latas Ervilha e milho em conserva. Ingredientes: ervilha, milho, água e sal. Não contém glúten. Sem conservantes. Isenta de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Ausência de sujidades, larvas, pêlos ou quaisquer outras impurezas. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso drenado da cada lata: 200g. Peso líquido de cada lata: 300g. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Oderich () Quero () Jussara () Predileta () Olé () Jurema () Stella D'Oro () Fugini () Bonare ()	4,49	22.674,50
51.	600,00 (Demais Secretarias)	Vidros Pepino em conserva. Pepinos inteiros, vinagre, água, açúcar, sal, condimentos e especiarias. Sabor suave. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente	Tauá () Da Serra ()	8,32	4.992,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



		(firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso drenado da cada vidro: 300g. Peso líquido de cada vidro: 560g. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Fachin ()		
52.	700,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Ervilha congelada.</u> Ingredientes: 100% ervilha. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 300g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Sadia () Seara () Lar () Grano () Swift () Nutriz () Copacol ()	25,32	17.724,00
53.	860,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Ervilha seca partida.</u> Grupo 1. Tipo 2. Ingredientes: ervilha verde partida. Produto naturalmente sem glúten, porém poderá conter traços de glúten devido ao processamento. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Isenta de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores, avarias ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 400g a 500g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Fritz e Frida () Yoki () Sinhá () Corsetti () Camil () Caldo Bom () Joli () Bella Dica ()	18,38	15.806,80



Prefeitura de
Vacaria
Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



			CBS () Tordilho ()		
54.	6.000,00 (Merenda Escolar) 60,00 (Demais Secretarias)	Latas Extrato de tomate , simples concentrado. Produto homogêneo, sem separação de líquido. Elaborado com frutos sadios, limpos e sem pele e sementes. Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Características sensoriais: cor vermelha, característica dos produtos à base de tomate; sabor e odor próprios e consistência pastosa/cremosa (que não caia facilmente da colher). Isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Ausência de sujidades, larvas, pelos ou quaisquer outras impurezas. Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário ou sachês. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata poderá conter entre 340g a 350g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Elefante () Bonare () Cajamar () Quero () Predileta () Oderich ()	5,15	31.209,00
55.	4.000,00 (Merenda Escolar) 700,00 (Demais Secretarias)	Unidades Extrato de tomate , simples concentrado. Produto homogêneo, sem separação de líquido. Elaborado com frutos sadios, limpos e sem pele e sementes. Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Características sensoriais: cor vermelha, característica dos produtos à base de tomate; sabor e odor próprios e consistência pastosa/cremosa (que não caia facilmente da colher). Isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Ausência de sujidades, larvas, pelos ou quaisquer outras impurezas. Acondicionado em sachês. Os sachês não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada sachê poderá conter entre 300g a 340g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Oderich () Cajamar () Quero () Arisco () Olé () D'ajuda () Petitosa () Fugini () Predileta () Bonare ()	3,05	14.335,00



			Elefante () Salsaretti ()		
56.	1.600,00 (Merenda Escolar) 10,00 (Demais Secretarias)	Vidros Extrato de tomate orgânico. Simples concentrado. Ingredientes: tomate orgânico e sal. Não contém glúten. Não contém lactose. Sem corantes e conservantes. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em vidros transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada vidro contém 590g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	HF Carraro ()	26,10	42.021,00
57.	380,00 (Merenda Escolar)	Kg Farinha de aveia. Obtida pela laminação de grãos de aveia sadios e limpos, descascados com tratamento térmico para inativar a enzima lipase. Ideal para sopas, tortas, bolos e mingaus. Integral. Cereal rico em fibras e proteínas e naturalmente fonte de vitaminas, principalmente do complexo B1. Ajuda a reduzir o colesterol. Auxilia no funcionamento do intestino. Ingredientes: aveia. Contém glúten. Características sensoriais: aspecto de pó fino cor bege claro a bege; odor e sabor característicos, livre de ranço e outros odores ou sabores estranhos. A farinha de aveia deve ser fabricada com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não podem apresentar odor oxidado e/ou de mofo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa deverá conter entre 170 e 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Naturalle () Nestlé () Quaker () Ceréllus () Soberana ()	25,08	9.530,40
58.	3.200,00 (Merenda Escolar) 80,00 (Demais Secretarias)	Kg Farinha de mandioca torrada. Grupo seca. Sub-grupo fina. Classe amarela. Tipo 1. Ingredientes e composição: 100% farinha de mandioca torrada. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade	CBS () Yoki () Corsetti () Pinduca () Bom gosto ()	9,04	29.651,20



		mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Amafil () Monsil () Fritz e Frida () Lages () Germani ()		
59.	3.700,00 (Merenda Escolar) 80,00 (Demais Secretarias)	<u>Kg Farinha de milho pré-cozida.</u> Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter no mínimo 500g e no máximo 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Corsetti () Perdiz () Yoki () Nutrivita () Nutrimilho () Beatriz ()	5,64	21.319,20
60.	2.000,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Farinha de milho biju floção.</u> Amarela. Flocos crocantes. Produzida com farinha de milho úmida ou massa de milho prensada com rolos para formar os flocos que em seguida são secos ou torrados. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Produto naturalmente sem glúten, porém poderá conter traços de glúten devido ao processamento. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter no mínimo 500g e no máximo 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Yoki () Sinhá () Caldo Bom () Zanin () Lages () Amafil ()	9,46	18.920,00



61.	1.700,00 (Merenda Escolar)	Kg Farinha de trigo especial. Tipo 1. Sem fermento. Produto obtido a partir da moagem de trigo selecionado, limpo, desgerminado, são e isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Boa safra () Nordeste () Orquídea () Roseflor () Jacy () Fidalga () Pan Fácil () Gardênia () Maria Inês ()	3,68	6.256,00
62.	200,00 (Merenda Escolar)	Kg Farinha de trigo integral. Tipo 1. Sem fermento. 100% integral, rica em fibras, vitaminas e sais minerais que ajudam a promover boa nutrição e agregar benefícios à saúde, melhorando a qualidade de vida. Produto obtido a partir do cereal limpo com uma extração máxima de 95% e com teor máximo de cinza de 1,750%. Fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor ligeiramente marrom, cheiro próprio e sabor próprio. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Orquídea () Dona Benta () Nordeste () Renata () Pan Fácil () Roseflor () Argentina ()	5,67	1.134,00



63.	80,00 (Demais Secretarias)	Kg de Farofa pronta. Farinha de mandioca temperada. Ingredientes: farinha de mandioca, óleo vegetal, alho, sal, colorífico, cebola, pimenta vermelha, pimenta do reino preta, cebolinha verde, aromatizante, realçador de sabor glutamato monossódico e antioxidante BHT. Não contém glúten. Zero gordura trans. Acondicionado em embalagens plásticas aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Yoki () Kisabor () CBS () Apti () Pinduca () Amafil () Fritz e Frida () Daboa ()	17,90	1.432,00
64.	3.600,00 (Merenda Escolar)	Kg Feijão carioca em grão. Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Camil () Namorado () Fritz e Frida () Biju () Caldo de Ouro () Encanto () Sabor do Campo () Big Bóia () Bringhentti () Caldo Brasil () CBS () Serra Uruguai () Kicaldo () Caldão ()	8,02	28.872,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



65.	11.000,00 (Merenda Escolar) <hr/> 800,00 (Demais Secretarias)	Kg Feijão preto em grão. Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Sabor do campo () CBS () Sialva () Blue Ville () Camil () Urbano () Pradinho () Alfredinho () Caldo de Ouro () Bringhentti () Big Bóia () Vô João () Namorado () Sabor da Serra () Fritz e Frida () Cerrito ()	6,04	71.272,00
-----	--	---	--	-------------	------------------



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



66.	130,00 (Merenda Escolar)	Unidades Fermento biológico seco instantâneo. Ideal para pão caseiro, pizza e massa doce. Ingredientes: levedura (<i>Saccharomyces Cerevisiae</i>) e agente de reidratação (monoestearato de sorbitol/sorbitana). Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo. Acondicionado a vácuo em embalagem aluminizada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 125g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Fleischmann () Fritz e Frida () Dr. Oetker () Saf Instant () Good Instant () Nordeste () Apti ()	8,30	1.079,00
67.	800,00 (Merenda Escolar)	Latas Fermento em pó químico , para bolo. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto de pó fino de cor branca, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Isento de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas (fibrolata) ou potes plásticos com tampa de rosquear e lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém entre 200 a 250g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Royal () Bolopol () Dr. Oetker () Monopol () Trizante () Apti ()	8,14	6.512,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



68.	700,00 (Merenda Escolar)	Latas Fórmula infantil de partida 1. Leite em pó modificado para lactentes. Fórmula de partida com ferro, adicionada de prebióticos, para alimentação de lactentes de 0 a 6 meses de idade. Contribui no tratamento nutricional da constipação. Contém uma mistura de prebióticos 90% gos e 10% fos a uma concentração de 4gr/l, proporcionando: fezes mais macias, aumento do número de evacuações, efeito bifidogênico, maior segurança pela quantidade adequada de 4gr/l, que reduz o risco de diarreia. Possui um mix de gorduras que inclui ácidos graxos essenciais, além de vitaminas e minerais. Ingredientes: lactose, soro de leite, óleo de palma, leite desnatado, óleo de palma, galacto-oligossacarídeo, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), vitaminas (vitaminas C, taurina, inositol, vitamina E, vitamina A, niacina, ácido pantotênico, vitamina D, vitamina B1, vitamina B6, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina), l-fenilalanina, L-histidina, bitartarato de colina, L-camitina e regulador de acidez ácido cítrico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 800g do produto. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Nestlé - Nan () Danone – Aptamil ()	65,41	45.787,00
69.	960,00 (Merenda Escolar)	Latas Fórmula infantil de seguimento 2. Leite em pó modificado para lactentes. Fórmula de seguimento com ferro, adicionada de prebióticos, para alimentação de lactentes a partir de 6 meses de idade. Contribui no tratamento nutricional da constipação. Contém uma mistura de prebióticos 90% gos e 10% fos a uma concentração de 4gr/l, proporcionando: fezes mais macias, aumento do número de evacuações, efeito bifidogênico, maior segurança pela quantidade adequada de 4gr/l, que reduz o risco de diarreia. Possui um mix de gorduras que inclui ácidos graxos essenciais, além de vitaminas e minerais. Ingredientes: lactose, soro de leite, óleo de palma, leite desnatado, óleo de palma, galacto-oligossacarídeo, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), vitaminas (vitaminas C, taurina, inositol, vitamina E, vitamina A, niacina, ácido pantotênico, vitamina D, vitamina B1, vitamina B6, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina), l-fenilalanina, L-histidina, bitartarato de colina, L-camitina e regulador de acidez ácido	Nestlé – Nan () Danone – Aptamil ()	62,57	60.067,20



		cítrico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 800g do produto. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.			
70.	480,00 (Merenda Escolar)	Latas Fórmula infantil de transição 3. Leite em pó modificado para crianças de primeira infância a partir de 1 ano de idade. Fórmula infantil de seguimento em pó, a base de proteínas lácteas, adicionada de prebióticos 0,8g/100ml (10%FOS e 90%GOS). Contém adequada relação ômega 3 (ácido linolênico): ômega 6 (ácido linoleico), mais LcPUFAS (DHA e ARA) e o incremento de vitaminas A e D, e os minerais zinco e cálcio. Ingredientes: leite em pó parcialmente desnatado, lactose, óleos vegetais (óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol altamente oléico, óleo de girassol e óleo de palma), maltodextrina, proteína do soro de leite, fibras alimentares (galactooligosacarídeos (GOS) e frutooligosacarídeos (FOS)), carbonato de cálcio, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, ácido L-ascórbico, L-ascorbato de sódio, caseinato de cálcio, sulfato ferroso, mio-inositol, sulfato de zinco, DL-alfa tocoferol, fosfato de potássio dibásico, cloreto de colina, L-carnitina, gluconato cúprico, fosfato de cálcio tribásico, D-pantotenato de cálcio, palmitato de ascorbila, nicotinamida, palmitato de retinila, acetato de DL-alfa-tocoferila, riboflavina, cloridrato de cloreto de tiamina, cloridrato de piridoxina, sulfato de manganês, iodato de potássio, ácido N-pteróil-L-glutâmico, selenito de sódio, fitomenadiona, colecalciferol, D-biotina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes: lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 800g do produto. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Nestlé – NanLac () Danone – Aptanutri ()	73,82	35.433,60



71.	144,00 (Merenda Escolar)	Latas Fórmula infantil anti-refluxo. Anti-regurgitação e/ou refluxo-gastro-esofágico. Fórmula infantil com adição de espessante, amido pré-gelatinizado ou goma jataí, o que resultará em maior viscosidade. Ingredientes: lactose, leite de vaca desnatado, amido, oleína de palma, soro de leite desmineralizado, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B1, vitamina D, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, ácido pantotênico, vitamina B12, biotina), taurina, sais minerais (iodeto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de cobre, sulfato de zinco). Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 800g do produto. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Neslé – Nan EspessaAR () Danone – Aptamil RR ()	85,66	12.335,04
72.	70,00 (Merenda Escolar)	Latas Fórmula infantil para lactentes, semi-elementar e hipoalergênica, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite. Indicado para alimentação de lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou soja e restrição de lactose, com distúrbios absorptivos ou outras condições clínicas que requerem uma terapia nutricional com dieta ou fórmula semi-elementar e hipoalergênica. Com adição de LCPufas (DHA e ARA) e nucleotídeos. 100% de proteína extensamente hidrolisada de soro do leite de baixo peso molecular. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. Ingredientes: xarope de glicose, proteína hidrolisada de soro do leite, triglicerídeos de cadeia média, óleos vegetais (colza, girassol, palma), fosfato tricálcico, fosfato dihidrogenado de potássio, cloreto de potássio, carbonato de cálcio, óleo de peixe, óleo de fungos, cloreto de colina, vitamina C, cloreto de sódio, cloreto de magnésio, taurina, inositol, sulfato ferroso, vitaminaE, sulfato de zinco, L-carnitina, uridina, citidina, adenosina, inosina, niacina, d-pantotenato de cálcio, guanosina, d-biotina, sulfato de cobre, ácido fólico, sulfato de manganês, vitamina A, B2, B12, B1, D,B6, iodeto de potássio, vitamina K, selenito de sódio, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 400g do produto. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Alfarré – Nestlé () Pregomin Pepti ()	179,49	12.564,30



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



73.	65,00 (Merenda Escolar)	Latas Fórmula infantil para lactentes hipoalergênica, à base de proteína extensamente hidrolisada do soro do leite. Com lactose. Alimentação de lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja, sem quadro diarreico. Fórmula hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada (85% de peptídeos e 15% aminoácidos livres), com adição de prebióticos, ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa LcPUFAS (DHA e ARA) e nucleotídeos. Isento de sacarose, frutose e glúten. Ingredientes: Proteína hidrolisada do soro de leite, maltodextrina, óleos vegetais (palma, canola, coco, girassol), galacto-oligossacarídeos (GOS), fruto-oligossacarídeos (FOS), fosfato tricálcico, cloreto de potássio, óleo de peixe, cloreto de magnésio, citrato trissódico, óleo de <i>Mortierella alpina</i> , carbonato de cálcio, vitamina C, cloreto de colina, taurina, sulfato ferroso, inositol, sulfato de zinco, nucleotídeos (uridina, citidina, adenosina, inosina, guanósina), vitamina E, L-carnitina, niacina, d-pantotenato de cálcio, d-biotina, sulfato de cobre, ácido fólico, vitaminas A, B12, B1, B2, D, B6, sulfato de manganês, iodeto de potássio, vitamina K, selenito de sódio, emulsificantes ésteres de ácido cítrico e mono e diglicerídeos. NAO CONTEM GLUTEN. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 400g do produto. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Althéra – Nestlé () Aptamil Pro Expert Pepti ()	125,03	8.126,95
74.	144,00 (Merenda Escolar)	Latas de Fórmula infantil para lactentes sem lactose. Indicada para lactentes menores de um ano de idade com intolerância à lactose. Fórmula isenta de lactose, contendo vitaminas, minerais e oligoelementos necessários ao bom desenvolvimento e crescimento. Contém nucleotídeos e LcPUFAS (DHA e ARA). Ingredientes: Xarope de glicose, óleos vegetais, caseinato, citrato de sódio, citrato de potássio, fosfato de cálcio, cloreto de magnésio, hidrógeno fosfato de potássio, carbonato de cálcio, óleo de peixe, cloreto de colina, L-cisteína, vitamina C, taurina, L-triptofano, inositol, sulfato ferroso, vitamina E, sulfato de zinco, uridina, citidina, L-carnitina, adenosina, inosina, niacina, d-pantotenato de cálcio, guanósina, d-biotina, vitamina A, sulfato de cobre, ácido fólico, sulfato de manganês, vitaminas B2, E, B12, B1, D, B6, iodeto de potássio, vitamina K, selenito de sódio, emulsificante lecitina de soja. NAO CONTEM GLUTEN. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 400g do produto. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Nan Sem Lactose – Nestlé () Aptamil Sem Lactose ()	69,51	10.009,44



75.	60,00 (Merenda Escolar)	<u>Latas Fórmula infantil para lactentes a base de soja.</u> Indicado para lactentes desde o nascimento até os 12 meses com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta. Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Ingredientes: Xarope de glicose, proteína isolada de soja, óleos de palma, girassol, canola e coco; carbonato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de magnésio, dibásico, citrato de potássio, fosfato tricalcico, vitamina C, cloreto de colina, L-triptofano, taurina, cloreto de sódio, L-metionina, inositol, sulfatos ferrosos e de zinco, vitaminas A, D e E, pantotenato de cálcio, niacina, vitaminas B12 e B2, beta-caroteno, sulfato de manganês, vitaminas B1 e B6, sulfato cúprico, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K, biotina, regulador de acidez hidróxido de potássio. Não Contém Glúten. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 400g do produto. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Nan Soy – Nestlé () Aptamil Soja ()	57,17	3.430,20
76.	900,00 (Merenda Escolar) 10,00 (Demais Secretarias)	<u>Vidros Geléia de goiaba sem adição de açúcar.</u> 100% fruta. Sem conservantes, corantes ou aromatizantes Sem derivados de leite. Sem matérias-primas de origem animal. Não contém glúten. Ingredientes: goiaba e suco concentrado de maçã. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Armazenagem: Manter em local fresco e arejado. Após aberto manter sob refrigeração e consumir em até 7 dias. Acondicionado em vidros de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Forno Velho ()	18,63	16.953,30



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



77.	900,00 (Merenda Escolar) 10,00 (Demais Secretarias)	<u>Vidros Geléia de morango sem adição de açúcar.</u> 100% fruta. Sem conservantes, corantes ou aromatizantes Sem derivados de leite. Sem matérias-primas de origem animal. Não contém glúten. Ingredientes: morango e suco concentrado de maçã. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Armazenagem: Manter em local fresco e arejado. Após aberto manter sob refrigeração e consumir em até 7 dias. Acondicionado em vidros de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Forno Velho ()	18,63	16.953,30
78.	900,00 (Merenda Escolar) 10,00 (Demais Secretarias)	<u>Vidros Geléia de uva sem adição de açúcar.</u> 100% fruta. Sem conservantes, corantes ou aromatizantes Sem derivados de leite. Sem matérias-primas de origem animal. Não contém glúten. Ingredientes: uva e suco concentrado de maçã. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Armazenagem: Manter em local fresco e arejado. Após aberto manter sob refrigeração e consumir em até 7 dias. Acondicionado em vidros de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Forno Velho ()	18,63	16.953,30
79.	40,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Gergelim.</u> Gergelim branco natural. Fonte de ferro e magnésio. Sem adoçantes artificiais. Livre de corantes artificiais. Sem aromatizante artificial. Sem glúten. Sem lactose. Livre de conservantes. Sem açúcar. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 200g a 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Jasmine () Mãe Terra () Vitao () Ceréllus () Empório 285 () Miriam ()	81,96	3.278,40



80.	880,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Grão de bico.</u> Grãos selecionados. Ingredientes: grão de bico seco. Não contém glúten. Naturalmente rico em ácido fólico. Fonte de proteínas, ferro e vitaminas B1, B5, B6 e E. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores, avarias ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 400g a 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Fritz e Frida () Yoki () Sinhá () Camil () RD () Bella Dica () CBS () Beatriz ()	25,14	22.123,20
81.	2.200,00 (Merenda Escolar) 30,00 (Demais Secretarias)	<u>Kg Lentilha.</u> Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros e sãos. Naturalmente rica em ácido fólico e proteína. Fonte de ferro e vitamina B1, B5 e B6. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto de grãos, sabor característico e cor verde pálido. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não deverá apresentar mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação, odor estranho de qualquer natureza que possam prejudicar a utilização normal do produto. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despelculados, partidos ou quebrados. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 400g a 500g do produto. Validade mínima de 9 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Yoki () CBS () Corsetti () Mesaboa () Keri () Pradinho () Bella Dica () D'aju () Bela () Fritz e Frida () Miotto ()	18,50	41.255,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



82.	300,00 (Merenda Escolar) <hr/> 20,00 (Demais Secretarias)	<u>Kg Maçã desidratada.</u> 100% natural. Sem adição de açúcares. Sem corantes e conservantes. Rico em fibras. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 30g a 100g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Levit () Jasmine () Vitao () Corsetti () Vinolar () Empório 285 () Barão de Cotegipe () Lioli () Sul Temper () Madrugada ()	95,30	30.496,00
83.	600,00 (Merenda Escolar)	<u>Unidades Manjeriçao desidratado.</u> Condimento desidratado. Aromático. Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 7g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Kitano () Sul Temper () Empório 285 ()	3,58	2.148,00



84.	130,00 (Merenda Escolar) 20,00 (Demais Secretarias)	Kg Massa alimentícia de arroz com ovos, sem glúten, tipo “parafuso”. Livre de glúten. 0% gordura trans. Enriquecido com ovos. Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante E471, cúrcuma, urucum e ovos. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Urbano () Blue Ville () Barilla ()	14,10	2.115,00
85.	2.200,00 (Merenda Escolar) 20,00 (Demais Secretarias)	Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “alfabeto” ou “letrinha”. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Germani () Isabela () Nordeste () Orquídea ()	10,85	24.087,00
86.	2.300,00 (Merenda Escolar) 20,00 (Demais Secretarias)	Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “cabelo de anjo”. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Germani () Isabela () Nordeste () Orquídea () Rosane () Mosmann ()	12,77	29.626,40



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



87.	2.400,00 (Merenda Escolar)	Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “caramujinho” ou “conchinha”, para sopa. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Germani () Isabela () Nordeste () Orquídea () Mosmann () Rosane ()	10,34	24.816,00
88.	70,00 (Demais Secretarias)	Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo espaguete. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.		8,40	588,00
89.	2.600,00 (Merenda Escolar) 90,00 (Demais Secretarias)	Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “gravatinha”. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Germani () Isabela () Nordeste () Orquídea ()	12,64	34.001,60



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



90.	2.400,00 (Merenda Escolar)	Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “padre nosso”. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Galo () Orquídea () Renata ()	9,53	22.872,00
91.	2.000,00 (Merenda Escolar) 40,00 (Demais Secretarias)	Kg Massa alimentícia de sêmola tipo “parafuso”, com vegetais. Tricolore (Colorida). Coloração mista: amarelada, avermelhada e esverdeada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, beterraba desidratada, tomate desidratado, espinafre desidratado e corante natural de urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Germani () Isabela () Nordeste () Orquídea () Renata () Mosmann ()	12,72	25.948,80
92.	900,00 (Merenda Escolar)	Kg Massa alimentícia integral tipo “parafuso” (Tornilho ou Fusilli). Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de cúrcuma INS100i e urucum INS160b. Fonte de fibras. Sem colesterol. Baixo teor de gorduras totais. Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter	Vítão () Mosmann () Cerélus () Orquídea () Galo () Casaredo () Isabela ()	14,23	12.807,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



		data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Levit ()		
93.	2.400,00 (Merenda Escolar) 230,00 (Demais Secretarias)	Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “tortilhone”. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Germani () Isabela () Nordeste () Orquídea () Rosane ()	9,18	24.143,40
94.	900,00 (Merenda Escolar)	Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos para lasanha. Seca. Pré-cozida. Preparo fácil, vai direto ao forno. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 200g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Dona Benta () Renata () Barilla () Petybon () Orquídea ()	30,30	27.270,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



95.	500,00 (Merenda Escolar) <hr/> 510,00 (Demais Secretarias)	Kg Milho para pipoca. Grupo duro. Classe amarelo. Tipo 1. Grãos graúdos e sadios. Naturalmente rico em proteínas e fibras. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 400g a 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Yoki () CBS () Corsetti () Daju () Maravilhosa Premium () Soley () Glorinha () Bella Dica ()	10,69	10.796,90
96.	5.400,00 (Merenda Escolar) <hr/> 60,00 (Demais Secretarias)	Latas Milho verde em conserva. Composição: grãos de milho verde ao natural, água, açúcar e sal. Não contém glúten. Não contém aditivos químicos. Características sensoriais: cor amarela característica; odor e sabor característicos; textura macia. Isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Ausência de sujidades, larvas, pêlos ou quaisquer outras impurezas. Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso drenado da cada lata: 200g. Peso líquido de cada lata: 300g. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Oderich () Olé () Quero () Predileta () Fugini () Bonare () Stella D'oro ()	3,48	19.000,80



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



97.	700,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Milho verde congelado.</u> Ingredientes: 100% milho. Isento de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 300g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Seara () Grano () Lar () Swift () Copacol () Nutriz () Da Tia ()	27,36	19.152,00
98.	200,00 (Merenda Escolar) 20,00 (Demais Secretarias)	<u>Unidades Noz moscada moída.</u> Pó fino e homogêneo, na cor marrom escuro, com cheiro e sabor característicos. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 50g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Kitano () Sul Temper () Vinolar () Empório 285 () Direma ()	7,04	1.548,80
99.	6.800,00 (Merenda Escolar) 550,00 (Demais Secretarias)	<u>Unidades Óleo de soja refinado.</u> Produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou matérias estranhas ao produto. Ingredientes: óleo de soja refinado e antioxidante ácido cítrico. Rico em vitamina E. 0% gordura trans. Sem colesterol. Não contém glúten. Características sensoriais: com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Aparência límpida e isento de sedimentos. Ponto de fumaça 230°C. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafa plástica PET com proteção anti UV ou lata de folhas de flandres. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 900ml do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Soya () Primor () Bella Dica () Camera () Leve () Suavit () Cocamar () Coamo ()	8,70	63.945,00



			Vitaliv ()		
100.	1.300,00 (Merenda Escolar) 10,00 (Demais Secretarias)	Unidades Orégano. Condimento desidratado. Aromático. Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada, seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 25g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Sul temper () Miriam () Direma () Apti () Incas () Vinolar () Malvi () Bela () Empório 285 ()	4,08	5.344,80



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



101.	1.000,00 (Merenda Escolar)	<u>Unidade Páprica doce.</u> Pó fino e homogêneo, a cor pode variar de vermelho intenso a vermelho-alaranjado, com cheiro e sabor característicos. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 50g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Kitano () Miriam () Empório 285 () Malvi () Sul Temper () Apti ()	3,92	3.920,00
102.	750,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Polvilho azedo.</u> Derivado amiláceo da fécula de mandioca. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 400g a 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	CBS () Yoki () Corsetti () Fritz e Frida () RD () Amafil () Germani () Lages () Rocha ()	14,81	11.107,50



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



103.	750,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Polvilho doce.</u> Derivado amiláceo da fécula de mandioca. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 400g a 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	CBS () Yoki () Corsetti () Fritz e Frida () RD () Amafil () Lages () Matuto () Rocha ()	13,81	10.357,50
104.	500,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Proteína texturizada de soja média.</u> Ingredientes: proteína texturizada de soja. Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de soja. Pode conter traços de aveia, trigo, centeio, cevada, amêndoa, amendoim, castanha de caju, castanha-do-pará, avelã, macadâmia, noz, pecã, pistache, pinoli e castanhas. Rica em fibras. Rica em proteínas. Rica em ferro. Soja não transgênica. Fácil preparo. Opção saudável no preparo de quibes, almôndegas, sopas, molhos e patês. Pode ser consumida crua. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 250g e 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Cerélus () Camil () Jasmine () Vitao () Boutike Integral () Nutriwieder () Blue Ville ()	27,36	13.680,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



105.	1.800,00 (Demais Secretarias)	Litros Refrigerante. Bebida não alcoólica, não fermentada, gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de fruta, aroma natural da fruta e ou xarope de cola, extrato de noz de cola; aroma natural. Sabores sortidos. Com dados de identificação; data de fabricação e validade. Conservantes: sorbato de potássio e benzoato de sódio. Acondicionado em embalagens recicláveis contendo 2 litros.	Coca-Cola () Antártica () Fruki () Schin ()	6,59	11.862,00
106.	1.000,00 (Demais Secretarias)	Unidades Refrigerante sabor cola 200ml.	Coca-Cola () Antártica () Fruki () Schin ()	1,45	1.450,00
107.	3.100,00 (Demais Secretarias)	Unidades Refrigerante sabor laranja 200ml.	Coca-Cola () Antártica () Fruki () Schin ()	1,45	4.495,00
108.	2.100,00 (Demais Secretarias)	Unidades Refrigerante sabor limão 200ml.	Coca-Cola () Antártica () Fruki () Schin ()	1,45	3.045,00
109.	3.100,00 (Demais Secretarias)	Unidades Refrigerante sabor guaraná 200ml.	Coca-Cola () Antártica () Fruki () Schin ()	1,45	4.495,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



110.	1.600,00 (Merenda Escolar)	Kg Sagu. Grupo: tapioca. Classe ou subgrupo: pérola. Tipo 1. Composição: derivado amiláceo, obtido da fécula de mandioca. Características sensoriais: aspecto de produto granular sob forma de pequenas esferas, com característica uniforme; cor branca; inodoro, sabor suave, característico de derivado de mandioca. Não contém glúten. Não deve esfarelar. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 400g a 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Corsetti () CBS () Cassava () Lages () Yoki () Maravilhosa () Prata () Glorinha () Bela () Bella Dica () Blue Ville () Juréia () Fritz e Frida () Rocha ()	14,60	23.360,00
111.	300,00 (Demais Secretarias)	Kg Sal grosso. Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante ferrocianeto de sódio (INS 535). Constituído de cristais de granulação grosso e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Ledur () Salazir () Pirata () CBS () Sal Sul ()	2,75	825,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



112.	3.200,00 (Merenda Escolar) 350,00 (Demais Secretarias)	Kg Sal moído e iodado. Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante Ferrocianeto de Sódio (INS 535). Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Yoki () CBS () Salazir () Norsal () Sal Sul () Zizo () Amazonas () Garça () Pop ()	2,56	9.088,00
113.	250,00 (Demais Secretarias)	Kg Sal temperado c/ cebola, alho e salsa.		5,35	1.337,50
114.	6.000,00 (Merenda Escolar) 70,00 (Demais Secretarias)	Latas Sardinha em óleo comestível Contém naturalmente ômega 3. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Não contém glúten. Não contém conservantes. Isento de material estranho, sujidades, parasitas e larvas, ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Com registro no Ministério da Agricultura. Acondicionada em latas de folhas de flandres revestidas internamente com verniz sanitário. Embalagem abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido de cada lata: 125g. Peso drenado de cada lata: 84g. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Coqueiro () Pescador () Gomes da Costa () Beira mar () Robinson Crusoe () Rubi () Nautique () 88 ()	8,39	50.927,30



115.	50,00 (Demais Secretarias)	Pc Salsa desidratada.		3,29	164,50
116.	7.500,00 (Merenda Escolar) 550,00 (Demais Secretarias)	<u>Litros Suco de maçã.</u> Sem açúcar e sem conservantes. 100% de suco. Feito com frutas selecionadas. Pasteurizado. Não fermentado. Não alcoólico. Rico em vitamina C. Ingredientes: suco de maçã integral. Sem adição de açúcar, conservantes e corantes. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em garrafas de vidro ou embalagem plástica ou tetra pack. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 1 litro a 1,5 litros do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Panizzon () San Martin () Summer Vibes () Pérgola ()	16,35	131.617,50
117.	8.500,00 (Merenda Escolar) 550,00 (Demais Secretarias)	<u>Litros Suco misto de laranja e maçã.</u> Sem açúcar e sem conservantes. 100% de suco. Feito com frutas selecionadas. Pasteurizado. Não fermentado. Não alcoólico. Rico em vitamina C. Ingredientes: suco concentrado de laranja e suco concentrado de maçã. Sem adição de açúcar, conservantes e corantes. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em garrafas de vidro, ou embalagem plástica ou tetra pack. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 1 litro a 1,5 litros do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação:	Panizzon Only () San Martin () Summer Vibes ()	14,87	134.573,50



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



		O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.			
118.	8.500,00 (Merenda Escolar) 400,00 (Demais Secretarias)	Litros Suco misto de pêssgo e maçã: Sem açúcar e sem conservantes. 100% de suco. Feito com frutas selecionadas. Não fermentado. Não alcoólico. Ingredientes: água, suco concentrado de pêssgo e suco concentrado de maçã. Sem adição de açúcar, conservantes e corantes. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em garrafas de vidro, ou embalagem plástica ou tetra pack, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 1 litro a 1,5 litros do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Panizzon () Summer Vibes ()	13,97	124.333,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



119.	8.500,00 (Merenda Escolar) <hr/> 450,00 (Demais Secretarias)	Litros Suco de uva branco integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Ingredientes: 100% uva branca. Sem adição de açúcar, conservantes, corantes e água. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em garrafas de vidro ou embalagem plástica ou tetra pack. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 300 ml a 1 litro do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Jota Pe () Perini () Sinuêlo () Aliança () Valore () Pérgola () Aurora ()	15,63	139.888,50
120.	9.000,00 (Merenda Escolar) <hr/> 600,00 (Demais Secretarias)	Litros Suco de uva tinto integral. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em garrafas de vidro ou embalagem plástica ou tetra pack. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Agroindústria Carraro () Aliança () Aroma () Pérgola () Catafesta () Valore () San Martin () Aurora ()	16,61	159.456,00



121.	3.600,00 (Merenda Escolar)	Unidades Suco sabores diversos. Embalagem individual. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% fruta. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagem tetra Pack ou garrafas plásticas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter 200ml do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Com Tem () Natural One () Suvalan () Naturalle ()	3,89	14.004,00
122.	600,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Tapioca hidratada.</u> Goma em forma granulada. Derivado da fécula de mandioca. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 500g a 1kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Amafil () Beijubom () Fritz e Frida () Rocha () CBS () Pinduca ()	13,40	8.040,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



123.	270,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Trigo para kibe.</u> Próprio grão do trigo integral, quebrado e torrado. Sabor especial. Rico em fibras, vitaminas e minerais. Ingredientes: trigo para kibe. Contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 400g a 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	CBS () Yoki () Corsetti ()	21,44	5.788,80
124.	340,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Uva passa branca.</u> Ingredientes: uva passa branca sem sementes. Poderá conter óleo vegetal conservador. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que a torne imprópria para o consumo. Acondicionada em potes ou sacos plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem poderá conter entre 80g a 250g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Uniagro () Euro Company () Miriam ()	67,84	23.065,60
125.	320,00 (Merenda Escolar)	<u>Kg Uva passa preta escura.</u> Ingredientes: uva passa escura sem sementes. Poderá conter óleo vegetal conservador. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que a torne imprópria para o consumo. Acondicionada em potes ou sacos plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem poderá conter entre 80g a 250g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Uniagro () Euro Company () Miriam ()	65,39	20.924,80



126.	950,00 (Merenda Escolar) <hr/> 170,00 (Demais Secretarias)	Unidades Vinagre de maçã. Natural, sem conservantes. Ingredientes: fermentado acético de maçã hidratado. Acidez de 4,15%. Sem essência e aditivos. Aspecto físico líquido. Aspecto visual límpido e sem depósitos. Cor amarela límpida. Odor acético próprio Sabor ácido próprio. Ausente de elementos estranhos a sua matéria-prima de origem. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafas plásticas PET com tampa de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 750 ml do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	Rosina () Rosani () Winna () Rossoni () Chemim () Koller () Prinz ()	6,05	6.776,00
127.	14.000,00 (Merenda Escolar) <hr/> 700,00 (Demais Secretarias)	Litros Bebida láctea fermentada sabores variados (morango, pêssego, côco e salada de fruta). Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, preparado de fruta (água, sacarose, polpa de fruta, substâncias aromatizantes naturais e idênticas às naturais, espessantes goma xantana, corante natural urucum, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico e corante artificial vermelho Ponceau 4R), amido de milho, fermento lácteo. Não contém glúten. Contém soro de leite, parcialmente desnatado. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Preparada com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. Consistência: Líquida com diferentes graus de viscosidade. Cor: de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou corante(s) adicionado(s). Odor e sabor: característico ou de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou substância(s) aromatizante(s) / saborizante(s) adicionados. Não deverá apresentar decoloração, viscosidade muito baixa, formação de bolhas na coalhada, formação de grumos, sabores estranhos (sabor a malte, metálico, de ranço, muito ácido, amargo), problemas relacionados com a coloração. Acondicionada em embalagem plástica, leitosa, termossoldada, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 45 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Santa Clara () Piá () Biogut () Frizzo () Biolat ()	5,88	86.436,00
128.	3.600,00 (Merenda Escolar)	Unidades logurte com polpa de fruta sabores variados. Embalagem individual. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite reconstituído, preparado de fruta (fruta, açúcar líquido invertido, água, estabilizante amido modificado, aroma idêntico ao	Santa Clara () Piá ()	3,09	11.124,00



		natural da fruta, conservante sorbato de potássio, corante idêntico ao natural betacaroteno), açúcar, leite em pó integral, estabilizante (amido modificado e gelatina), amido modificado e cultura microbiana. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Contém amido modificado. Não contém glúten. Integral. Acondicionado em potes plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem deverá conter entre 150g e 180g do produto. Validade mínima de 45 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Danone () Batavo () Nestlé () Vigor () Aurora ()		
129.	750,00 (Merenda Escolar) 150,00 (Demais Seretarias)	Unidades logurte com polpa de fruta para dietas com restrição de lactose. Sabores variados. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite reconstituído, preparado de fruta (fruta, açúcar líquido invertido, água, estabilizante amido modificado, aroma idêntico ao natural da fruta, conservante sorbato de potássio, corante idêntico ao natural betacaroteno), açúcar, leite em pó integral, estabilizante (amido modificado e gelatina), amido modificado, enzima lactase e cultura microbiana. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Contém amido modificado. Não contém glúten. Integral. Acondicionado em potes plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem deverá conter entre 150g e 180g do produto. Validade mínima de 45 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Piá Zero Lactose () Vigor Zero Lactose () Activia Zero Lactose () Tirol 0% lactose () Nestlé Zero Lactose ()	4,22	3.798,00
130.	2.800,00 (Merenda Escolar) 150,00 (Demais secretarias)	Unidades logurte natural. Ingredientes: leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Contém glúten. Alérgicos: contém leite, derivados de leite e cevada. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em potes plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 170g do produto. Validade mínima de 45 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Nestlé () Vigor () Danone () Batavo ()	3,95	11.652,50
131.	350,00 (Merenda Escolar)	Unidades logurte vegano. Sabores variados. Ingredientes: leite de coco, açúcar, amido de milho modificado, preparado de fruta (água, açúcar, polpa de fruta, aroma natural, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio), fosfato tricálcico, fibra solúvel,	Vida Veg ()	7,03	3.725,90



	180,00 (Demais Secretarias)	estabilizante goma xantana, conservante sorbato de potássio, fermento, Bifidobacterium animalis subsp. lactis, BB-12®. Não contém glúten. Sem lactose. Alérgicos: pode conter castanha de caju, amêndoas e derivados de soja e aveia. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em potes plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 170g do produto. Validade mínima de 45 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.			
132.	180,00 (Merenda Escolar) 80,00 (Demais Secretarias)	Unidades logurte zero açúcar. Ingredientes: leite desnatado e/ou leite reconstituído desnatado, preparado de fruta (água, polpa de fruta, vitaminas, corante natural, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e aspartame, conservante sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de fruta e espessante goma guar), soro de leite em pó, fermentos lácteos e mistura de estabilizantes (pectina e agar). Contem fenilalanina. Zero gordura. Zero adição de açúcares. Alérgicos: Contém leite e derivados. Pode conter trigo e soja. Contém glúten. Peso líquido: cada embalagem contém 170g do produto. Validade mínima de 45 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Batavo () Nestlé () Tirol () Danone ()	4,22	1.097,20
133.	120,00 (Merenda Escolar) 100,00 (Demais Secretarias)	Litros Leite desnatado longa vida. Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido desnatado, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Elegê () Santa Clara () Piá () Languiru () Dalia () Tirol () Latco () Aurora () Piracanjuba ()	4,42	972,40
134.	3.200,00	Kg Leite em pó integral. Instantâneo. Ingredientes: leite integral	Elegê ()	41,84	139.327,20



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



	(Merenda Escolar) <hr/> 130,00 (Demais Secretarias)	e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten. Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega.	Santa Clara () CCGL () Piá () Aurora () Danby () Prativita () Languiru () Danky () Piracanjuba () Romano () Doce sabor () Belac () Dália () Tirol ()		
135.	360,00 (Merenda Escolar)	Unidades Leite em pó sem lactose. Apresentação: em Pó. Não contém glúten. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D, C e E), minerais (cálcio, ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Fortificado com ferro, zinco, cálcio e vitaminas A, C, D e E. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em sachês. Peso da embalagem: cada sachê contém 300g do produto. Rendimento: 380 g = 2,9 litros (14 copos). Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.	Parmalat Max ()	26,85	9.666,00
136.	80.000,00 (Merenda Escolar)	Litros Leite integral longa vida. Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral,	Elegê () Santa Clara ()	5,08	410.972,00



	900,00 (Demais Secretarias)	monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Piá () Languiru () Dalia () Tirol () Latco () Latvida () Piracanjuba ()		
137.	3.300,00 (Merenda Escolar)	Litros Leite semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Zero lactose. Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido semidesnatado, enzima lactase, estabilizantes monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Ninho Baixa Lactose () Batavo Sensy Baixa Lactose () Elegê Baixa Lactose () Piracanjuba Zero Lactose () Tirol Premiare Baixa Lactose () Piá Zero Lactose () Santa Clara Zero Lactose () Dália zero lactose ()	5,54	18.282,00
138.	2.800,00 (Merenda Escolar)	Tabletes Manteiga extra com sal: Resfriada. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal) e fermento lácteo. Produto não poderá conter mais do que 3 ingredientes em sua composição. Alérgicos: contém leite e derivados. Contém lactose e não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor	Santa Clara () Piá () Elegê ()	13,10	37.204,00



	40,00 (Demais Secretarias)	característicos. Com selo de inspeção no S.I.F. Livre de impurezas ou outros fatores que a torne imprópria para o consumo. Acondicionada em tabletes de papel aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada tablete contém 200g do produto. Validade mínima de 3 (três) meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 20 (vinte) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Président () Batavo () Tirol ()		
139.	4.300,00 (Merenda Escolar) 15,00 (Demais Secretarias)	Potes Nata. Resfriada. Ingredientes: creme de leite padronizado pasteurizado e espessante (gelatina ou carragena). Produto não poderá conter mais do que 3 ingredientes em sua composição. Teor de gordura entre 45% a 49%. Alérgicos: contém leite e derivados. Contém lactose e não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Com selo de inspeção no S.I.F. Livre de impurezas ou outros fatores que a torne imprópria para o consumo. Acondicionada em potes plásticos (polipropileno) tampados com lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pote contém 300g do produto. Validade mínima de 1 (um) mês. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 10 (dez) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Piá () Elegê () Languiru () Santa Clara () Frizzo () Dália ()	10,46	45.134,90
140.	3.400,00 (Merenda Escolar) 200,00 (Demais Secretarias)	Kg Queijo fatiado tipo mussarela. Embalado a vácuo. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermentado lácteo. Não contém glúten. Contendo selo ISO 9001 e do Ministério da Agricultura. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma	Santa Clara () Batavo () Oliveira () Sadia () Aurora () Frizzo () Tirol () Friolack ()	60,28	217.008,00



		alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 150g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Stefanello ()		
141.	260,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	Kg Queijo fatiado tipo mussarela zero lactose. Embalado a vácuo. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho, fermentado lácteo, enzima lactase. Não contém glúten. Contendo selo ISO 9001 e do Ministério da Agricultura. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 150g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Santa Clara 0% lactose () Tirol 0% lactose () Tirolez 0% lactose () Italac 0% lactose ()	99,06	30.708,60
142.	1.200,00 (Merenda Escolar) 25,00 (Demais Secretarias)	Kg Queijo minas frescal. Resfriado. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo. Alérgicos: contém leite e derivados. Contém lactose e não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de	Santa Clara () Tirolez ()	65,23	79.906,75



		armazenamento. Acondicionado à vácuo em embalagem plástica transparente ou branco leitoso, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém aproximadamente 300g do produto. Validade mínima de 1 (um) mês. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 10 (dez) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.			
143.	2.500,00 (Merenda Escolar) 10,00 (Demais Secretarias)	Potes Requeijão cremoso tradicional. Produto elaborado com matéria prima de alta qualidade e de acordo com as normas de higiene para produção de alimentos. Sem adição de amido, gordura vegetal ou proteína de origem não láctea. Obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada desenvolvida através de coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, massa coalhada (leite pasteurizado desnatado e regulador de acidez ácido láctico), leite pasteurizado padronizado, proteína láctea do soro de leite, estabilizante orto e polifosfato de sódio, sal e conservantes sorbato de potássio e nisina. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. Características sensoriais: Consistência: untável, pastosa. Textura: cremosa, fina lisa ou compacta. Sem formação de crosta na superfície, sem grumos e dessoramento. Formato: variável Cor: creme homogênea característica. Odor: característico. Sabor: creme levemente ácido salgado. Acondicionado em potes plásticos tampados, com lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada pote contém 200g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.	Santa Clara () Elegê () Piá () Vigor () Steffenon () Languiru () Tirol () Friolack () Biolat ()	8,94	22.439,40
144.	170,00 (Merenda Escolar) 10,00 (Demais Secretarias)	Potes Requeijão cremoso tradicional sem lactose. Produto elaborado com matéria prima de alta qualidade e de acordo com as normas de higiene para produção de alimentos. Sem adição de amido, gordura vegetal ou proteína de origem não láctea. Obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada desenvolvida através de coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Ingredientes: creme de Leite para dietas com restrição de lactose, massa para produtos lácteos fundidos (Leite Pasteurizado Desnatado e Fermento Lácteo), cloreto de Sódio (Sal), estabilizante	Santa Clara 0% lactose () Piá 0% lactose () Tirol 0% lactose () Tirolez 0% lactose()	13,59	2.446,20



		tetrapirofosfato de sódio, conservadores sorbato de potássio. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. Características sensoriais: Consistência: untável, pastosa. Textura: cremosa, fina lisa ou compacta. Sem formação de crosta na superfície, sem grumos e dessoramento. Formato: variável Cor: creme homogênea característica. Odor: característico. Sabor: creme levemente ácido salgado. Acondicionado em potes plásticos tampados, com lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada poderá conter entre 180g a 200g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.			
145.	850,00 (Merenda Escolar) <hr/> 15,00 (Demais Secretarias)	Kg Ricota fresca. Baixo teor de gordura, rico em albumina de alta digestibilidade. Sabor suave e textura seca e fragmentária. Utilizada como recheio na culinária salgada e doce, bem como para compor pastas de queijos naturais ou com sabores e ingredientes agregados. Ingredientes: Soro de Leite, Leite Pasteurizado Desnatado, Acidulante Ácido Lático e Conservador Sorbato de Potássio. Alérgicos: contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 250g do produto. Validade mínima de 30 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 10 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Santa Clara () Tirolez () Dalaio () Tirol () Friolack () Stefanello () Rodeio ()	37,99	32.861,35
146.	2.000,00	Kg Abacate de primeira qualidade. Casca de coloração verde-oliva		11,87	23.740,00



	(Merenda Escolar)	e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração creme-amarelada e consistência mole. Fruto arredondado ou piriforme. Peso médio entre 500g a 800g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
147.	800,00 (Merenda Escolar) 30,00 (Demais Secretarias)	Kg Ameixa vermelha de primeira qualidade. Peso médio de 80g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		11,94	9.910,20
148.	22.000,00 (Merenda Escolar)	Kg Abacaxi de primeira qualidade. Tipo pérola. Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso médio entre 1, 3 kg e 1, 7 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da		8,46	186.458,40



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



	40,00 (Demais Secretarias)	variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
149.	31.000,00 (Merenda Escolar) 500,00 (Demais Secretarias)	Kg Banana prata de primeira qualidade. Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		6,38	200.970,00
150.	16.000,00 (Merenda Escolar) 150,00 (Demais Secretarias)	Kg Bergamota de primeira qualidade. Fruta cítrica. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou		6,56	105.944,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



	Secretarias)	seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
151.	6.000,00 (Merenda Escolar) 80,00 (Demais Secretarias)	Kg Caqui chocolate de primeira qualidade. De cor alaranjada e no interior tem riscas cor de chocolate. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados. Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		8,27	50.281,60
152.	800,00 (Merenda Escolar)	Kg Figo de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		8,50	6.800,00
153.	800,00 (Merenda Escolar)	Kg Goiaba vermelha de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e		12,85	10.472,75



	15,00 (Demais Secretarias)	limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.			
154.	2.000,00 (Merenda Escolar) 20,00 (Demais Secretarias)	Kg Kiwi de primeira qualidade. Polpa de coloração verde brilhante e casca castanho-esverdeada a castanho-amarelada, coberta de uma espécie de micropelos que lhe dão um aspecto fibroso e hirsuto. Os frutos dos cultivares mais comuns são ovais, com o tamanho aproximado entre 5 a 8 cm de comprimento e 4.5 a 5.5 cm de diâmetro. Peso médio entre 55g a 75g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		21,79	44.015,80
155.	13.000,00 (Merenda Escolar) 120,00 (Demais Secretarias)	Kg Laranja de umbigo primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 190g a 260g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		7,27	95.382,40
156.	2.700,00 (Merenda Escolar) 15,00	Kg Laranja do céu (laranja lima) de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de		8,97	24.353,55



	(Demais Secretarias)	conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
157.	25.000,00 (Merenda Escolar) <hr/> 50,00 (Demais Secretarias)	Kg Laranja valência de primeira qualidade. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		5,27	132.013,50
158.	850,00 (Merenda Escolar) <hr/> 10,00 (Demais Secretarias)	Kg Limão Taiti. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre cm. Peso médio entre 60g a 70g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e		8,16	7.017,60



		qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
159.	21.000,00 (Merenda Escolar) 250,00 (Demais Secretarias)	Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre entre 100 a 120. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcho, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		11,78	250.325,00
160.	2.700,00 (Merenda Escolar)	Kg Maçã argentina de primeira qualidade. Importada. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre entre 100 a 120. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de		14,37	38.799,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



		danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
161.	24.000,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	Kg Mamão formosa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Mais da metade da casca deverá estar amarelada. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		10,37	249.398,50
162.	18.000,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	Kg Manga de primeira qualidade. Cor vermelho-amarelo brilhante. Polpa de cor amarela escura, com fibras abundantes. Peso médio entre 400g a 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e		8,00	144.400,00



		fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
163.	1.500,00 (Merenda Escolar)	Kg Maracujá de primeira qualidade. Amarelo. Peso médio entre 200g e 260g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		20,56	30.840,00
164.	12.000,00 (Merenda Escolar) 70,00 (Demais Secretarias)	Kg Melancia redonda/comprida de primeira qualidade. Fruto arredondado ou alongado, de polpa vermelha, casca verde lustrosa com estrias verde-escuras no sentido do comprimento. Peso médio de 9 a 12 kg cada unidade. A ressonância do fruto ao impacto deve ser grave e oca. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados).		3,31	39.951,70



		Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
165.	18.000,00 (Merenda Escolar) 70,00 (Demais Secretarias)	Kg Melão espanhol/ Melão amarelo de primeira qualidade. Polpa firme de coloração branco a creme. Peso entre 1 kg a 1,5 kg cada unidade. Forma oval, de ápice arredondado, casca grossa, aderente a polpa, com lenticelas esparsas, graúdas e bem visíveis, de textura firme e consistentes, com fibras abundantes. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		8,44	152.510,80
166.	1.800,00 (Merenda Escolar) 220,00 (Demais Secretarias)	Kg Moranguinho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		29,14	58.862,80
167.	8.000,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	Kg Pêra nacional de primeira qualidade. Peso médio entre 150g e 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade		9,34	75.187,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



	Secretarias)	externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
168.	2.700,00 (Merenda Escolar)	Kg Pêra argentina de primeira qualidade. Importada. Peso médio entre 150g e 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		15,09	40.743,00
169.	1.000,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	Kg Pêssego nacional de primeira qualidade. Peso médio entre 120g a 140g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que		11,03	11.581,50



		prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
170.	1.000,00 (Merenda Escolar) 250,00 (Demais Secretarias)	Kg Uva de mesa de primeira qualidade. Peso médio entre 200g e 250g cada cacho. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de rompimentos, bagas secas, amassadas, murcho/enrugado, degrana – bagas soltas do engaço). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		14,11	17.637,50
171.	1.800,00 (Merenda Escolar) 30,00 (Demais Secretarias)	Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade. Cor: de verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre 380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens		4,23	7.740,90



		limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
172.	800,00 (Merenda Escolar)	Kg Abóbora picada descascada congelada de primeira qualidade. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Em perfeitas condições de conservação. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho). O produto deve ser fornecido congelado acondicionado em embalagens plásticas resistentes lacradas, com identificação de peso. Peso líquido: cada embalagem poderá conter entre 500g a 1kg do produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Validade mínima de 6 (seis) meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Empório 285 ()	30,08	24.064,00
173.	1.700,00 (Merenda Escolar) 90,00 (Demais Secretarias)	Unidades Alface americana de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar aproximadamente 200g. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		6,19	11.080,10
174.	5.000,00 (Merenda Escolar) 90,00 (Demais Secretarias)	Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade. Coloração uniforme verde claro, brilhante. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas, descoloração, aspecto queimado por sol ou		3,02	15.371,80



		geada, sem coração – ausência da parte central das variedades com cabeça). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
175.	1.700,00 (Merenda Escolar) 160,00 (Demais Secretarias)	Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade. Novo. Quando levado ao cozimento deve apresentar-se amolecido. Tamanho uniforme. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho). O produto deve ser fornecido congelado acondicionado em embalagens plásticas resistentes lacradas, com identificação de peso. Peso líquido: cada embalagem deverá conter 1kg do produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Validade mínima de 6 (seis) meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		11,04	20.534,40
176.	850,00 (Merenda Escolar) 45,00 (Demais Secretarias)	Kg Alho de primeira qualidade. Desenrestado. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual e 4,2 cm. Peso médio de 35g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcho/enrugado).		39,56	35.406,20



		Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
177.	4.500,00 (Merenda Escolar)	Kg Batata doce de primeira qualidade. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		6,44	28.980,00
178.	22.000,00 (Merenda Escolar) 400,00 (Demais Secretarias)	Kg Batata inglesa de primeira qualidade. Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, área extensa esverdeada, murcha/enrugada, coração negro – mancha escura no centro, coração oco). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		4,52	101.248,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



179.	800,00 (Merenda Escolar)	Kg Batata salsa/baroa ou mandioquinha descascada congelada de primeira qualidade. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Em perfeitas condições de conservação. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho). O produto deve ser fornecido congelado acondicionado em embalagens plásticas resistentes lacradas, com identificação de peso. Peso líquido: cada embalagem poderá conter entre 500g a 1kg do produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Validade mínima de 6 (seis) meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.		24,85	19.880,00
180.	4.700,00 (Merenda Escolar) 40,00 (Demais Secretarias)	Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		5,22	24.742,80
181.	4.500,00 (Merenda Escolar) 15,00 (Demais Secretarias)	Unidade Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos		5,33	24.064,95



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



		mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Acondicionado em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
182.	9.000,00 (Merenda Escolar) 520,00 (Demais Secretarias)	Kg Cebola de cabeça de primeira qualidade. Classe média. Formato redondo, oblongo ou periforme. Coloração amarela ou vermelha pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, mancha negra - carvão). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		4,77	45.410,40
183.	7.800,00 (Merenda Escolar) 60,00 (Demais Secretarias)	Kg Cenoura de primeira qualidade. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em		5,07	39.850,20



		qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
184.	6.500,00 (Merenda Escolar)	kg Chuchu de primeira qualidade. Formato cônico, casca verde-clara, sem espinhos. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		4,24	27.560,00
185.	2.700,00 (Merenda Escolar)	Kg Couve-chinesa de primeira qualidade. Peso médio entre 1 kg a 2 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas		5,23	14.121,00



		resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
186.	4.700,00 (Merenda Escolar)	Unidade Couve-flor de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da inflorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		5,67	26.649,00
187.	2.800,00 (Merenda Escolar)	Molhos Couve – folha de primeira qualidade. Couve manteiga. Peso médio entre 400g a 500g cada molho. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		3,52	9.856,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



188.	250,00 (Merenda Escolar)	Kg Espinafre de primeira qualidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		5,07	1.267,50
189.	800,00 (Merenda Escolar) 120,00 (Demais Secretarias)	Kg Milho em espiga de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverão estar inteiros e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		7,65	7.038,00
190.	4.000,00 (Merenda Escolar)	Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade. Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Ligeiramente achatado arredondado. Cor verde escuro a verde médio, sem partes escuras que caracterizam deterioração. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes,		4,34	17.360,00



		com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
191.	200,00 (Merenda Escolar) 30,00 (Demais Secretarias)	Kg Pepino salada de primeira qualidade. Comprimento médio entre 20 cm e 25 cm. Peso médio entre 250g a 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado, área extensa amarelada, oco). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		5,03	1.156,90
192.	1.750,00 (Merenda Escolar) 30,00 (Demais Secretarias)	Kg Pimentão verde de primeira qualidade. Comprimento médio entre 10cm e 15cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		11,23	19.989,40
193.	650,00 (Merenda)	Kg Pinhão cozido moído embalado à vácuo. Ingredientes: 100% pinhão. Isento de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos,	Empório BR285 ()	32,45	21.741,50



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



	Escolar) 20,00 (Demais Secretarias)	traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Não contém glúten. Acondicionado à vácuo em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.			
194.	4.000,00 (Merenda Escolar) 70,00 (Demais Secretarias)	Kg Repolho branco de primeira qualidade. Formato achatado, folhas lisas, com veias salientes, de cor branco esverdeado. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		3,70	15.059,00
195.	3.200,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	Kg Repolho roxo de primeira qualidade. Formato achatado, folhas lisas, com veias salientes, de cor vermelho-arroxeadas. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com		5,56	18.070,00



		manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.			
196.	16.000,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade. Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		3,25	52.162,50
197.	18.000,00 (Merenda Escolar) 550,00 (Demais Secretarias)	Kg Tomate paulista de primeira qualidade. Formato oblongo ou redondo. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não		7,50	139.125,00



		sejam abrasivas.			
198.	1.800,00 (Merenda Escolar)	Kg Vagem de primeira qualidade. Fruto da família das leguminosas, consumido imaturo. Comprimento médio de 8,5 cm. Peso médio de 12g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cortes ou cavidades, murchas/enrugadas, com pontos escuros, fibrosa, deformação da casca – tortuosidade excessiva). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas.		19,10	34.380,00
199.	2.000,00 (Merenda Escolar) 30,00 (Demais Secretarias)	Kg Agnoline/Capeletti de frango. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	Nona Oliva () Rosa () Tins Comércio de Alimentos LTDA (fabricação própria) () Mategusti ()	44,21	89.746,30
200.	1.000,00 (Merenda Escolar) 15,00 (Demais Secretarias)	Kg Tortéi de moranga pré-cozido. Massa caseira. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0°C e 7°C ou congelado a -12°C. Acondicionado em bandejas de isopor contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto. Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado.	Nona Oliva () Rosa () Tins Comércio de Alimentos LTDA (fabricação própria) () Mategusti ()	30,07	30.521,05



201.	1.400,00 (Merenda Escolar) 150,00 (Demais Secretarias)	Kg Bolacha caseira. Peso médio de 15 g cada unidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Contém glúten. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o bolo queimado, mal assado, de caracteres organoléticos anormais. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Textura crocante. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. Embalagem plástica com identificação de peso e data de fabricação. Validade mínima de 15 dias.	Tins Comércio de Alimentos LTDA (fabricação própria) () Toscano () Guimarães ()	27,28	42.284,00
202.	600,00 (Merenda Escolar) 160,00 (Demais Secretarias)	Kg Bolo caseiro simples. Novo. Sabores diversos. Produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Contém glúten. Devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Textura macia. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou	Tins Comércio de Alimentos LTDA (fabricação própria) () Toscano () Guimarães ()	28,89	21.956,40



		deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. Embalagem plástica com identificação de peso e data de fabricação. Validade mínima de 5 dias.			
203.	20.000,00 (Merenda Escolar) 550,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Pão de forma para sanduíche. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. Peso líquido: cada embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 7 dias.	Toscano () Panitts () Nossa Senhora das Graças ()	7,94	163.167,00
204.	700,00 (Merenda Escolar) 40,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Pão de forma para sanduíche sem lactose. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser	Panitts ()	8,62	6.378,80



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



		comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. Peso líquido: cada embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 7 dias.			
205.	4.500,00 (Merenda Escolar) <hr/> 480,00 (Demais Secretarias)	Pacotes Pão de forma integral para sanduíche. Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo. Preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, sendo-lhe proibido o emprego de caramelo. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens	Toscano () Panitts () Pão Nosso ()	9,42	46.911,60



		plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. Peso líquido: cada embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 7 dias.			
206.	300,00 (Merenda Escolar) 290,00 (Demais Secretarias)	Kg Pão francês. De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Peso médio de 50g cada unidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.	Tins Comércio de Alimentos LTDA (fabricação própria) () Serrano () Guimarães ()	14,60	8.614,00
207.	5.000,00 (Merenda Escolar) 70,00	Kg Pães para cachorro-quente. De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Peso médio de 50g cada unidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser	Tins Comércio de Alimentos LTDA (fabricação própria) () Grizon ()	22,49	114.024,30



	(Demais Secretarias)	fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.	Toscano () Guimarães ()		
208.	5.200,00 (Merenda Escolar) 50,00 (Demais Secretarias)	Kg Pão sovado. De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Peso médio de 50g cada unidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou	Tins Comércio de Alimentos LTDA (fabricação própria) () Grizon () Toscano () Guimarães ()	20,33	106.732,50



		agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. As embalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.			
209.	1.800,00 (Merenda Escolar)	Pacotes Pão tipo bisnaguinha, com fórmula sem os alergênicos: ovo e leite. O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, glúten, sal, conservador: propionato de cálcio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil-lactato. Cálcio e melhorador de farinha: azodicarbonamida. Contém glúten. Sem lactose. Características sensoriais: aspecto: característico; cor: característico; odor: característico; sabor: característico. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Peso líquido: cada pacote contém 300g do produto. Cada unidade de bisnaguinha contém cerca de 17g e deverá apresentar tamanho e formato uniformes. Prazo de validade de 11 dias a partir da data de fabricação. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 3 dias da data da entrega.	Nutrella - Nutrellinhas () Pulmann – Bisnaguito ()	9,96	17.928,00
210.	50,00 (Merenda Escolar)	Kg Pão sem glúten e sem lactose. O pão deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Ingredientes: amido (milho, batata, mandioca ou arroz), água, óleo vegetal, açúcar, ovo em pó, sal, estabilizante hidroxipropilmetilcelulose, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, espessante goma xantana, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico e aromatizante sintético idêntico ao natural. Sem glúten. Sem lactose. Características sensoriais: aspecto: característico; cor: característico; odor: característico; sabor: característico. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico,	Schar () Jasmine () Wickbold ()	22,76	1.138,00



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



		resistente, termossoldado. Peso líquido: cada pacote contém 350g a 500g do produto. Prazo de validade de 11 dias a partir da data de fabricação. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 3 dias da data da entrega.			
211.	5.500,00 (Merenda Escolar) 250,00 (Demais Secretarias)	Kg Carne bovina moída congelada , com no máximo 8% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 4% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 500g a 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Callegaro – Campo Nobre () Ouro do Sul ()	37,49	215.567,50
212.	4.600,00 (Merenda Escolar) 300,00 (Demais Secretarias)	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole, Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto	Bestbeef – Frigorífico Silva () Apebrun () Ouro do Sul ()	52,71	258.279,00



		deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter entre 1 kg a 3 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.			
213.	4.600,00 (Merenda Escolar) 550,00 (Demais Secretarias)	Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo iscas. Resfriada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter entre 1 kg a 3 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Bestbeef – Frigorífico Silva () Apebrun () Ouro do Sul ()	51,52	265.328,00
214.	2.800,00 (Merenda Escolar)	kg Carne bovina de 1ª, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo cubos. Resfriada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente 50g. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas,	Bestbeef – Frigorífico Silva () Apebrun ()	51,74	168.155,00



	450,00 (Demais Secretarias)	odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Cada pacote deverá conter entre 1 kg a 3 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Ouro do Sul ()		
215.	1.850,00 (Demais Secretarias)	kg Carne bovina de 2ª, desossada, tipo paleta ou acém/agulha. Corte tipo cubos. Resfriada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente 50g. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Cada pacote deverá conter entre 1 kg a 3 kg	Bestbeef – Frigorífico Silva () Apebrun () Ouro do Sul ()	39,30	72.705,00



		do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.			
216.	18.500,00 (Merenda Escolar) 250,00 (Demais Secretarias)	Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 500g a 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Callegaro – Campo Nobre () Ouro do Sul ()	46,93	879.937,50
217.	7.500,00 (Merenda Escolar) 100,00 (Demais Secretarias)	Kg Carne moída congelada de frango. Sem osso, sem pele. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes,	Ave Serra () Chesini ()	19,07	144.932,00



		termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 700g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.			
218.	2.000,00 (Merenda Escolar) 250,00 (Demais Secretarias)	Kg Carne suína sem osso, tipo pernil ou paleta. Corte tipo iscas. Resfriada ou Congelada. Embalada a vácuo. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Ouro do Sul ()	27,98	62.955,00
219.	200,00 (Demais Secretarias)	Kg Carne suína (lombo)		31,77	6.354,00
220.	350,00 (Demais Secretarias)	Kg Carne bovina de primeira tipo coxão mole em pedaço de 1kg. resfriada. embalada a vácuo. porcionada em pedaços de aproximadamente 1kg por pacote.	Bestbeef – Frigorífico Silva () Apebrun () Ouro do Sul () Friboi ()	52,34	18.319,00



221.	350,00 (Demais Secretarias)	Kg Carne bovina de primeira tipo alcatra em pedaço de 1kg resfriada. embalada a vácuo. porcionada em pedaços de aproximadamente 1kg por pacote.	Bestbeef – Frigorífico Silva () Apebrun () Ouro do Sul () Friboi ()	60,93	21.325,50
222.	1.500,00 (Demais Secretarias)	Kg Carne bovina de segunda, resfriada, tipo paleta ou agulha, fracionada em pedaços de 3kg, de acordo com as normas de vigilância sanitária	Bestbeef – Frigorífico Silva () Apebrun () Ouro do Sul () Friboi ()	42,71	64.065,00
223.	600,00 (Merenda Escolar) 80,00 (Demais Secretarias)	Kg Charque. Preparado com carne bovina dianteiro de boa qualidade, salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente, limpa, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 500g a 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.	Friboi () Bertin ()	71,25	48.450,00
224.	800,00 (Merenda Escolar)	Kg Coração de frango congelado (miúdos). Sem tempero. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas	Seara () Perdigão () CVale () Lar () Sadia () Aurora ()	32,24	29.016,00



		esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 500g a 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Ave Serra () Frangosul () Macedo ()		
225.	23.000,00 (Merenda Escolar) 2.200,00 (Demais Secretarias)	Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Macedo () Aurora () Sadia () Perdigão () Seara () Languiru () C-Vale () Ave Serra () Friato ()	12,33	310.716,00
226.	1.300,00 (Merenda Escolar) 150,00 (Demais Secretarias)	Kg Peito de ave (frango/peru/chester) cozido e defumado fatiado. Fonte de proteína. Baixo teor de gordura. Ingredientes: peito de ave, água, proteína isolada de soja, fécula, sal, açúcar, Estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), Espessante: carragena (INS 407), Aromatizante: aromas naturais (com pimenta e aipo), Conservador: nitrito de sódio (INS 316), Corante: carmim de cochonila, (INS 120). Não contém glúten. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da	Sadia () Excelsior () Seara () Perdigão () Aurora ()	69,33	100.528,50



		Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.			
227.	220,00 (Demais Secretarias)	Kg Mortadela de frango fatiada. Sem cubos de gordura. Embalada a vácuo. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Ingredientes: carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, gordura, amido, proteína de soja, sal, glicose, açúcar, dextrose, especiaria: pimenta branca, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), estabilizantes: tripolifosfato de sódio (INS 451i), pirofosfato dissódico (INS 450i), hexametáfosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessantes: carragena (INS 407) e goma guar (INS 412), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), acidulante: glucono-delta-lactona (INS 575), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aromas naturais de: fumaça, coentro, alho, pimenta preta e pimenta vermelha. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. sem uso de hormônio, como estabelece a legislação brasileira. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso	Aurora () Perdigão () Excelsior () Pena Branca () Seara () Sadia ()	34,00	7.480,00



		líquido: cada embalagem contém 200g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.			
228.	150,00 (Demais Secretarias)	Kg Salsicha embalada a vácuo. Peso médio de 50g cada unidade. Produzida com carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Ingredientes: carne bovina, carne suína, toucinho, miúdo de bovino, proteína vegetal, amido, glicose, sal e especiarias. Sem corante. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionada à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem deverá conter no mínimo 500g e no máximo 3 kg do produto. Validade mínima de 45 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 10 (dez) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Languiru () Aurora () Seara () Perdigão () Excelsior () Pena Branca ()	21,15	3.172,50
229.	450,00 (Demais Secretarias)	Kg Salsichão/linguiça de frango. Resfriado. Peso médio de 90g cada unidade. Sem pimenta. Recheio magro. Produzido com carne de frango proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, vísceras, pés, cabeças, penas e tudo o mais que não seja comestível). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	Sadia () Aurora () Pena Branca () Perdigão () Danieli ()	25,22	11.349,00



		número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, condições de armazenamento. Validade mínima de 5 dias. Peso líquido: cada pacote 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.			
230.	8.500,00 (Merenda Escolar) 250,00 (Demais Secretarias)	Kg Peito de frango congelado. Filé. Sem osso, sem pele. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Macedo () Aurora () Sadia () Perdigão () Seara () C-Vale () Languiru () Frango Rico () AgroDanieli () Mais Frango ()	23,10	202.125,00
231.	14.000,00 (Merenda Escolar) 150,00 (Demais Secretarias)	Dz Ovos brancos. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara,		12,68	179.422,00



		presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.			
232.	1.200,00 (Demais Secretarias)	Pacotes. Carvão vegetal 4 kg.		23,33	27.996,00
233.	260,00 (Demais Secretarias)	Pacote de pirulito sabores sortidos contendo 50 unidades.		15,85	4.121,00
234.	6,00 (Demais Secretarias)	Kg Banha de porco refinada, pct 1kg		14,76	88,56
235.	600,00 (Demais Secretarias)	Unidades Picolé de frutas. Sabores variados embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. VALIDADE: mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega.		4,40	2.640,00
236.	30,00 (Demais Secretarias)	CALDO DE GALINHA, 152G COM 16 TABLETES		4,85	145,50
				TOTAL	R\$ 10.910.220,64

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é por 12 (Doze) meses prorrogáveis na forma da legislação vigente.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS/ SERVIÇOS

3.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns. Materiais de consumo gêneros alimentícios.



Prefeitura de
Vacaria
Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



CAPÍTULO II

DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a presente aquisição pela necessidade de fornecer alimentação aos alunos da rede municipal norteadas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) com regulamentação pela Resolução/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações e Resolução/FNDE nº 03, de 04 de fevereiro de 2025. O PNAE tem o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. É dever do município, como entidade executora do PNAE, ofertar com regularidade uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura e os hábitos alimentares saudáveis, estando em conformidade com a faixa etária, o sexo, a atividade física e o estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica, assim como garantir a correta execução dos cardápios planejados.

A referida aquisição também destina-se a suprir a demanda das secretarias municipais em relação a insumos para atividades gerais de expediente e eventos/projetos desenvolvidos.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

5.1 A Secretaria de Educação, através do Setor de Merenda Escolar, disponibiliza os gêneros alimentícios para as escolas municipais com periodicidade mensal (ou conforme necessidade) para os gêneros não perecíveis e com periodicidade semanal para os gêneros perecíveis. Nas demais secretarias são disponibilizados pelos responsáveis de forma criteriosa e planejados às unidades que apresentam demanda.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

6.2 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 140, §1º da Lei nº 14.133/2021.

Gêneros alimentícios perecíveis de hortifruti deverão apresentar coloração uniforme típica da variedade. Não serão permitidos danos que alterem sua aparência, nem rachaduras, cortes ou perfurações.

Características gerais dos vegetais e frutas: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.

As embalagens dos produtos entregues não devem apresentar alterações como: furada, amassada, enferrujada, estufadas, trincadas, abertas e outras, pois as embalagens servem para proteger os alimentos e quando alteradas podem facilitar a contaminação.

CAPÍTULO III

DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 As aquisições de gêneros alimentícios serão utilizadas na alimentação escolar destinada aos alunos das escolas de Educação Infantil e Ensino Fundamental da Rede municipal de Ensino, bem como na Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias que integram a Gestão Municipal.

8. DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

8.1. PRAZO

O prazo de entrega dos bens é de 10 dias, contados da assinatura do contrato e a contar do 1º dia útil posterior à data da confirmação do recebimento, pela ADJUDICATÁRIA, da nota de empenho que será enviada por e-mail ou outro meio de contato que tenha sido previamente disponibilizado pela ADJUDICATÁRIA. E deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade e parcelas de acordo com a necessidade da contratante, com periodicidade semanal/quinzenal ou mensal.

8.2. LOCAL

a) Rua Ramiro Barcelos, nº 915, bairro Centro:

Gabinete do Prefeito (54 3231 6421); Secretaria Geral de Governo (54 3232 6407); Secretaria de Gestão e Finanças (54 3231 6403); Secretaria Municipal de Planejamento e Urbanismo (54 3231 6420), Procuradoria Geral do Município (54 3231 6409);

b) Rua Ramiro Barcelos, nº 276, bairro Centro, no antigo Colégio São Francisco e atual Centro Socioeducacional Dom Orlando Dotti.

Secretaria Municipal da Cultura, Esporte e Lazer (54 3231 5371); Comissão Disciplinar Permanente (54 3232 2931);

Secretaria Municipal da Educação (Sede da Secretaria) (54 3232 1267 – Recepção ou 3231 6432 – Merenda);

c) Almoxarifado SMED: Rua Cristóvão Colombo, 111, Bairro Gasparetto, Vacaria/RS. (54 3231 6417);

d) Rua Firmino Camargo Branco, nº 1376, bairro Parque dos Rodeios;

Merenda Escolar (Depósito) (54 3231 6432);

Rua Ramiro Barcelos, nº 876, bairro Centro:

Secretaria do Desenvolvimento, Tecnologia, Trabalho e Turismo (54 3231 6498);

e) Rua Borges de Medeiros, nº 1800, bairro Centro:

Secretaria Municipal da Saúde (Sede da Secretaria) (54 3231 6464);

f) Rua Sergipe, nº 135, bairro Pinheiros:

Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente (54 3231 6478); Junta do Serviço Militar (54 3231 6471);

g) Rua Campos Sales, nº 1353, bairro Gasparetto:

Secretaria de Obras e Serviços Públicos (54 3231 6456); Secretaria Municipal da Educação (Depósito) (54 3232 0720);

h) Rua Campos Sales, nº 542, bairro Centro: Secretaria de Desenvolvimento Social (54 3232 8869);

i) Rua Marco Aurélio, nº 415, bairro Petrópolis:

Guarda Municipal (54 3232 8080);

j) Rua Dona Laura, nº 86, no antigo prédio do Ministério Público, próximo ao Clube Guarani, Bairro Santa Terezinha;

Secretaria Municipal da Habitação e Regularização Fundiária (54 3231 6442), Conselho Tutelar (54 3232 6248); Coordenadoria Municipal de Políticas para as Mulheres (54 3231 6463);

k) Rua Silveira Martins, 520, Centro:

Assistência Judiciária (54 3232 5545) e PROCON (54 3232 5747);

l) Avenida Júlio de Castilhos nº 2981, Bairro Boeira:

Defesa Civil (54 3231 6414);

m) Escolas Municipais:

ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL	ENDEREÇO
Cecy Sá Brito	Rua Fidelcino Zanotto Lemos nº 292 Bairro: Haidêe – Km 05
General Osório	Rua Alípio Ramiro Porto nº 85 Bairro: Mauá – Km 04
Dom Henrique Gelaim	Rua Luis Faccioli nº 119 Bairro: São José
Pedro Álvares Cabral	Rua Marco Aurélio nº 191



Prefeitura de
Vacaria
Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



	Bairro: Petrópolis
Duque de Caxias	Rua Padre Anchieta nº 1330 Bairro: Jardim Toscano
Inácio Souza Pires	Rua São Miguel nº 325 Bairro: Santa Cruz
Coronel Avelino	Rua Leonardo Broglio Garbin nº 265 Bairro: Borges
Juventina Morena de Oliveira	Rua Av. Brito Velho nº 11 Bairro: Barcelos
Soli Gonzaga dos Santos	Rua Edson nº 321 Bairro: Monte Claro
Nabor Moura de Azevedo	Rua Felipe Camarão nº 140 Bairro: Imperial
APAE	Rua General Osório nº 80 Bairro: Centro
Romeu Antonio Biazus	Rua Ramiro Barcelos nº 276 Bairro: Centro
Professor Luiz Augusto de Medeiros Branco* (*a ser inaugurada durante o exercício de 2026)	Rua Rui Balestro nº 59 Bairro: Altos da Glória

ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL	ENDEREÇO
Irmã Delma Gema Gotardo	Rua Felipe dos Santos nº 189 Bairro: Imperial
Mathias Claro de Lima	Rua Édson nº 432. Bairro: Monte Claro
Cecy Sá Brito (creche)	Rua Fidelcino Zanotto Lemos nº 292 Bairro: Haidêe – Km 05
Ceny Paim Mezari	Rua Guaporé nº 120 Bairro: Mauá



Prefeitura de
Vacaria
Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



Lenyr Casagrande Tonela	Rua Antônia Teixeira Borges nº 189 Bairro: Borges
Irmã Maria Erica Caimi	Rua Luis Faccioi nº 183 Bairro: São José
Erlina Portela Gervino	Rua Olavo Bilac nº 49 Bairro: Barcelos
Synval Guazzelli	Rua Taquari nº 60 Bairro: Municipal
Irma Toffoli	Rua Padre Anchieta nº1415 Bairro: Jardim Toscano
João Alberto Paim Borges	Rua Vidal de Negreiros nº 419 Bairro: Glória
Clotilde Soares Ferreira	Rua Nilo Peçanha nº 1380 Bairro: Petrópolis
Hildo Afonso Parizotto	Rua Liberato Salzano Vieira da Cunha nº 939 Bairro: Jardim dos Pampas
Irineu Luiz Chilanti	Rua Tomé de Souza nº 381 Bairro: Vitória

8.3. HORÁRIO PARA ENTREGA:

As entregas destinadas a alimentação escolar devem seguir horários e cronogramas específicos de acordo com a demanda das escolas e solicitação do Setor de Merenda Escolar.

Nas demais secretarias municipais as entregas devem ser realizadas das 08h e 30 minutos às 11h, parte da tarde das 14h às 16h.

A ADJUDICATÁRIA deverá ligar para cada secretaria para agendar as entregas para evitar translados incorretos.

No momento da entrega dos gêneros A ADJUDICATÁRIA deverá atender aos servidores responsáveis pelo recebimento de forma respeitosa prevalecendo a cordialidade e urbanidade nas relações profissionais.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da Contratante:

a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;



Prefeitura de
Vacaria
Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



- b)** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes na TR e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c)** comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d)** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- e)** efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;
- f)** a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a)** efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na contratação, acompanhado da respectiva nota fiscal.
- b)** responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- c)** comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d)** manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- e)** indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- f)** indicar outras obrigações referentes ao objeto no caso concreto.
- g)** O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.
- h)** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- i)** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11. DA SUBCONTRATAÇÃO



11.1. É permitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência?

(x) Não.

() Sim. Justificar e indicar quais itens/serviços podem ser subcontratados:

12. GARANTIA (E/OU VALIDADE)

(x) O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

(x) Durante o período da garantia, a ADJUDICATÁRIA obriga-se a efetuar, sem ônus para a Prefeitura Municipal de Vacaria, a troca dos itens que apresentarem algum problema.

CAPÍTULO IV DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1. Nos termos do art. 117, da Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto contratado, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

13.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

13.4. O fiscal do contrato poderá ser auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

13.5. O responsável pela fiscalização do contrato da Secretaria Municipal de Educação será Clarissa Verardo Fanzelau, as demais secretarias designarão os seus fiscais.

14. DOS PROCEDIMENTOS DE TESTES E INSPEÇÕES

14.1. O CONTRATANTE reserva-se ao direito de promover avaliações, inspeções e diligências visando esclarecer quaisquer situações relacionadas ao fornecimento do objeto contratado, sendo obrigação da CONTRATADA acolhê-las.

CAPÍTULO V DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Valor médio de referência e valor total dos itens estão informados na planilha da definição do objeto. O valor médio de referência foi obtido através de no mínimo 3 orçamentos em estabelecimentos locais que atuam no ramo do objeto, sítios eletrônicos especializados e sítios

eletrônicos de acesso público (Central de Abastecimento – CEASA e portal TCE-RS LicitaCon Cidadão). (OBS: planilhas de orçamentos estão anexas a esse documento)

15. DO PAGAMENTO E REAJUSTAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (Trinta) dias, após apresentação da Nota Fiscal detalhando o objeto fornecido, com o devido recebimento e a aprovação da fiscal do contrato, de acordo com o empenho, por meio de depósito bancário.

CAPÍTULO VI FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16. MODALIDADE, TIPO DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

16.1. Considerando a natureza e os valores estimados do objeto a ser contratado, a contratação será de forma Registro de preço pregão.

16.2. Será selecionado o fornecedor que atender a todos os critérios de aceitabilidade de preços e de habilitação exigidos neste Termo de Referência, o critério de julgamento a ser adotado será o de menor preço.

18. CRITÉRIOS DE APRESENTAÇÃO E ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

18.1. A proposta de preço deverá conter as seguintes indicações:

a) identificação do proponente (Razão Social/Nome e CNPJ/CPF).

b) a proposta financeira deverá ser formulada, contendo preço unitário por item, total por item e total geral, onde deverão estar incluídos, contabilizados e previstos todos os custos inerentes a execução do objeto, indicando, no que for aplicável, a marca, o modelo, prazo de validade ou de garantia; número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

c) prazo de validade da proposta que deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias.

d) apresentada a proposta, o proponente estará automaticamente aceitando e se sujeitando às cláusulas e condições do presente Termo de Referência.

19. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

19.1 ATESTADOS(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA

(X) Sim () Não

19.2 VISTORIA

(X) Não () Sim () Opcional () Obrigatória.

19.3 DOCUMENTO OFICIAL DO FABRICANTE

(X) Não () Sim



Prefeitura de
Vacaria
Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



19.4 AMOSTRA

() Não (X) Sim

Solicita-se amostra de **todos** os gêneros não perecíveis e dos perecíveis pão de forma, pão de forma sem lactose, pão de forma integral, pão para cachorro, pão sovado, bolacha caseira, bolo caseiro, batata salsa/baroa embalada, carne bovina moída congelada de primeira, carne bovina moída congelada, carne bovina de 1ª corte tipo cubos resfriada embalada a vácuo, carne bovina de 1ª sem osso tipo patinho ou coxão mole corte tipo bife resfriada embalada a vácuo, carne bovina de 1ª sem osso tipo patinho ou coxão mole corte tipo iscas resfriada embalada a vácuo, carne suína corte tipo iscas, coração de frango, cortes de frango, peito de frango, carne moída congelada de frango, bebida láctea, manteiga extra com sal, nata, queijo minas frescal, ricota, queijo mussarela fatiado e peito de ave cozido e defumado fatiado.

Não é necessário apresentar amostra dos gêneros alimentícios que já possuem suas marcas pré-aprovadas conforme informado em planilha supracitada na definição do objeto deste Termo de Referência.

20. ESTIMATIVA DE PREÇOS.

Os orçamentos que fundamentam esta estimativa de preço foram por mim obtidos e rubricados (fls.), são verdadeiros e representam o melhor resultado que pude obter seguindo as orientações das normas que regem a matéria.

Clarissa Verardo Fanzelau (Nutricionista – Setor de Alimentação Escolar).

21. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1. Os recursos destinados à cobertura das despesas ora pretendidos se encontram alocados no Orçamento Geral do Município e serão custeadas com recursos financeiros provenientes do Tesouro Municipal, recursos vinculados PNAE/FNDE e Cota Salário-Educação.

CAPÍTULO VII DISPOSIÇÕES GERAIS E INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Secretaria Municipal de Educação.

Vacaria, 26 de novembro de 2025

Clarissa Verardo Fanzelau
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO



Prefeitura de
Vacaria

Humanizando o presente, construindo o futuro

Estado do Rio Grande do Sul
Município de Vacaria
CNPJ: 87.566.74/0001-15
Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro | Cx. Postal 01
Vacaria/RS –
Brasil CEP: 95.200-061 | (54) 3231.6417 |
vacaria.rs.gov.br



Adriana Ferreira Boeira

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETÁRIA RESPONSÁVEL



ANEXO II

FORMULÁRIO PADRÃO PARA PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO DE REGISTRO DE PREÇOS N.º
300026/2025

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ-MF:.....
FONE: (.....).....
EMAIL:.....

Item	Descrição	Quant.	Preço Unitário	Preço Total



CARIMBO E ASSINATURA:.....

Decremento mínimo: 1%



ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos do mês de do ano de....., nas dependências do Setor de Licitações, da Prefeitura Municipal de Vacaria/RS, situado na Rua Ramiro Barcelos, nº 915, Centro, de um lado o Município de Vacaria/RS, CNPJ 87.866.745/0001-16, neste ato representado pelo Sr. Prefeito Municipal ANDRÉ LUIZ ROKOSKI, brasileiro, casado, residente e domiciliado neste Município doravante designado GERENCIADOR DA ATA de Registro de Preços, e, de outro, a empresa, CNPJ nº..... com sede na nº, bairro, cidade....., telefone, representada por, CPF nº, vencedora do pregão eletrônico de registro de preços, suprarreferido, doravante denominada DETENTORA da ata de registro de preços, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, nº. XXXXX, Processo Licitatório XXXX, que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o(a) aquisição de XXXX. Em Conformidade com as especificações constantes no Edital.

Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:

- 1.2.1 – Para o item 01, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____
- 1.2.2 – Para o item 02, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____
- 1.2.3 – Para o item 03, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____
- 1.2.4 – Para o item 04, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____
- 1.2.5 – Para o item 05, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____
- 1.2.6 – Para o item 06, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____

As empresas DETENTORAS DA ATA dos itens, resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela Lei Federal nº. 14.133/2021, e pelas condições do Edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

CLÁSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema de Registro de Preços para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando: XXXXXXXXXXXX, tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente, Registro de Preços.



1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

2.1 O preço unitário para o fornecimento do objeto de registro será o de Menor Preço por item, inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro.

2.2. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

2.2.1. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao reestabelecimento da relação inicialmente pactuada.

2.2.2. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente compactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento de pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.2.3. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

2.2.4. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo.

2.2.5. No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.2.6. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.3. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

- a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.



2.4. Quando o preço registrado se tornar inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir a revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado. Havendo comprovação do desequilíbrio, órgão gerenciador poderá:

a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados;

b) permitir a apresentação de novos preços, observando o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observadas as seguintes condições:

b.1) as propostas como os novos valores deverão constar de envelope lacrado, as ser entregue em data, local, e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;

b.2) o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

2.4.1. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de registro de preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

2.4.2. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de validade da Ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, a contar da publicação da ata, computadas neste prazo, as eventuais prorrogações.

3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos.

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇO

4.1. A Ata de Registro de Preço será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital.

4.2. As secretarias deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará Autorização de Fornecimento que emitirá nota de empenho de despesa ou outro instrumento equivalente, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.3. Os quantitativos dos documentos de solicitação de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal n.º 14.133/2021 e demais normas cabíveis.



CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.1.1. Administrar e produzir os atos de controle da Ata de registro de preços decorrente da

presente licitação por meio órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

5.1.2. Acompanhar, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais/serviços registrados, para fins de controle e fixação do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.1.2.1. Sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega/execução dos materiais/serviços, indicar os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos

5.1.3. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

5.1.4. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços "de ofício" através de apostilamento, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços forem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

5.1.5. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

5.1.6. Emitir a autorização de compra;

5.1.7. Dar preferência de contratação ao detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;

5.2 Compete ao município:

5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no edital;

5.2.2. Por meio de responsável formalmente designado, proceder à fiscalização da contratação, mediante o cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.2.4. Notificar o detentor da ata quanto a atrasos na entrega dos produtos, bem como oficial o órgão gerenciador da ata, quanto ao encaminhamento das notificações bem como respostas das mesmas por parte da empresa detentora da ata de registro de preços.

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata.

5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro



de preços, independentemente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo município usuário da ata de registro de preços;

5.3.2. Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento), por força do tratado no Art. 125 da Lei 14.133/2021 e alterações, sob pena das sanções cabíveis.

5.3.3. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.3.4 Substituir os produtos recusados pelo município consorciado usuário, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

5.3.5. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;

5.3.6. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, em caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio econômico-financeiro originalmente estipulado;

5.3.7. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;

5.3.8. Ter direito de preferência ou igualdade de condições, caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

5.3.9. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

5.3.10. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta ata de registro de preços.

CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. A ata de registro de preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador nas seguintes hipóteses.

6.1.1. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

- a) o detentor da ata descumprir as suas condições Ata de registro de preços que estiver vinculado;
- b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
- d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste apresentar-se superior ao praticado no mercado;



e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública.

f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

6.1.2. Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

6.2. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1., a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial, juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

6.3. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

6.4. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral do município facultada a este a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa,

6.5. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

CLÁUSULA SETIMA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

7.1. A ata de registro de preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelo município de Vacaria.

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O ente formalizará por intermédio de instrumento contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, juntamente com a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da ata de registro de preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.4. A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.4.1. O local de entrega dos materiais será estabelecido em cada ordem de fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante ou em local em que esta indicar.

7.4.2. O prazo de entrega/execução integral dos produtos é de acordo com o previsto no edital, a contar do recebimento da ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.

7.4.3. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.



7.4 4. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021 e suas alterações posteriores, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.5. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação.

7.6. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os materiais, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações

7.7. Todas as despesas relativas aos impostos, taxas, contribuições, encargos, despesas com frete e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos materiais, após a apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

8.2. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susado para que o fornecedor torne as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

8.3. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota fiscal, o município consorciado, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

8.4. Na hipótese de devolução, a nota fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

8.5. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

8.6. A Administração efetuará retenção na fonte dos tributos sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

CLÁUSULA NONA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

9.1. Para a presente ata não serão permitidos acréscimos e supressões.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente ata de registro de preços será fornecida apenas quando do momento da solicitação da aquisição dos itens, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas



constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente observadas as condições estabelecidas no edital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

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

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 11.1 deste edital as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 11.2. da presente ata poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

11.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de

outras sanções.

11.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda



desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.6. A aplicação das sanções previstas no item 11.2. desta ata não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.7. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de

provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

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

11.9. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com

relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

11.11. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 11.1 da presente Ata exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EFICÁCIA

12.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato de vigência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Vacaria para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.



E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Vacaria, XX de XXXXX de 2025.

MUNICÍPIO DE VACARIA
CNPJ 87.866.745/0001-16
ANDRÉ LUIZ ROKOSKI
PREFEITO MUNICIPAL

EMPRESA:
CNPJ:

TESTEMUNHA:
CPF:

TESTEMUNHA:
CPF: