



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM PEDRO DE ALCÂNTARA  
SETOR DE LICITAÇÕES  
Avenida Central, 89 – CEP 95568-000 – Fone: 3664 - 0095

LICITAÇÃO Nº 01/2022  
MODALIDADE: Carta Convite  
REGÊNCIA: Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores.  
TIPO: Menor preço - Unitário

O Prefeito Municipal de Dom Pedro de Alcântara, Estado do Rio Grande do Sul, Sr. Alexandre Model Evaldt, de conformidade com as normas estabelecidas pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, torna público para o conhecimento dos interessados, que se encontra aberta até as **15:00** horas do dia **14/02/2022**, o **Convite nº 01/ 2022**, para a contratação abaixo descrita, com a seguinte finalidade: **Aquisição de Produtos Alimentícios para Merenda Escolar** do município de Dom Pedro de Alcântara/RS.

OBJETO:

| Item | Descrição  | Unidade | Quantidade |
|------|--|---------|------------|
| 1    | <b>ABACATE</b> - com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Deve estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.  | Kg      | 120        |
| 2    | <b>ABOBRINHA</b> - Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.  | Kg      | 30         |
| 3    | <b>ABACAXI</b> - Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo de 500 Gramas.   | Unid    | 270        |
| 4    | <b>AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA)</b> – Açafirão em pó, homogêneo, cor pardo avermelhada, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Embalagem de 20 a 30g  | Und     | 25         |
| 5    | <b>AÇÚCAR CRISTAL</b> - de boa qualidade, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem de 2 Kg, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega.   | Pct     | 150        |
| 6    | <b>ALHO</b> – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | Kg      | 38         |
| 7    | <b>ALIMENTO A BASE DE SOJA – EM PÓ (leite de soja)</b> - sabor original ou de banana. Na embalagem deve constar os ingredientes (à base de proteína isolada de soja, açúcar, maltodextrina, e aroma idêntico ao natural de baunilha ou banana desidratada, vitaminas e   | L       | 12         |

|    |  |      |     |
|----|--|------|-----|
|    | minerais), datas de fabricação e validade e número do lote. Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. Embalagem contendo 300g a 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.   |      |     |
| 8  | <b>ALIMENTO A BASE DE SOJA – UHT longa vida (leite de soja) zero adição de açúcar</b> , deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200ml do produto, deve ser adoçado com o edulcorante sucralose, embalagem de 1L. Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote.                                 | L    | 100 |
| 9  | <b>AMIDO DE MILHO</b> - produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Em pacotes de 1kg. embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá conter também data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega. | Und  | 60  |
| 10 | <b>ARROZ PARBOILIZADO</b> - Tipo 1 – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.  | Pct  | 230 |
| 11 | <b>ARROZ BRANCO</b> - Tipo 1 – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.  | Pct  | 100 |
| 12 | <b>ARROZ INTEGRAL</b> - Tipo 1 características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.   | Kg   | 110 |
| 13 | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.  | Pct  | 50  |
| 14 | <b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b> - com acidez máxima de 0,5% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem de vidro, com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   | Unid | 18  |
| 15 | <b>BATATA INGLESA</b> - classificação extra, tamanho e coloração uniformes, consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas, batidas ou podres.  | Kg   | 95  |
| 16 | <b>BERGAMOTA PONKAN</b> – Em tamanhos médios, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no   | Kg   | 190 |

|    |  |     |     |
|----|--|-----|-----|
|    | tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.   |     |     |
| 17 | <b>BETERRABA</b> - Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.  | Kg  | 25  |
| 18 | <b>BEBIDA LÁCTEA</b> - no sabor morango, em embalagem de 01 litro; simples, elaborado a partir de leite, açúcar; fermentos lácteos, polpa de frutas; estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. <b>(Trazer amostra do produto)</b>  | L   | 120 |
| 19 | <b>BISCOITO DOCE SEM LACTOSE</b> – tipo Maria, Maisena ou rosquinha. De boa qualidade, sem recheio, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados biscoitos que contem traços de leite e/ou derivados, mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 330g a 400g. <b>(Trazer amostra do produto)</b>  | Pct | 15  |
| 20 | <b>BISCOITO DOCE TIPO DE LEITE</b> - de boa qualidade, sem recheio. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço acondicionado em embalagem fechada, impermeável de 330 a 400g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | Pct | 50  |
| 21 | <b>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO E/OU CHOCOLATE</b> – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 330g a 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.  | Pct | 60  |
| 22 | <b>BISCOITO MAISENA</b> - de boa qualidade, sem recheio. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 330g a 400g. Deve conter no máximo 120 mg de sódio. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.  | Pct | 50  |
| 23 | <b>BISCOITO SALGADO – TIPO AGUA E SAL.</b> De boa qualidade, sem recheio, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados biscoitos que contem traços de leite e/ou derivados, mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 330g a 400g. <b>(Trazer amostra do produto)</b>  | Pct | 110 |

|    |  |     |     |
|----|--|-----|-----|
| 24 | <b>BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE</b> – tipo água e sal ou cream cracker. De boa qualidade, sem recheio, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados biscoitos que contem traços de leite e/ou derivados, mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 330g a 400g. <b>(Trazer amostra do produto)</b>   | Pct | 30  |
| 25 | <b>BISCOITO SALGADO TIPO GERGELIM</b> - Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gergelim, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, amido de milho. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem dupla de 330g a 400g. | Pct | 95  |
| 26 | <b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b> – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 330g a 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.  | Pct | 105 |
| 27 | <b>BISCOITO SEM GLÚTEN</b> , Embalagens de 200 a 300g. validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega. Não conter glúten. <b>(Trazer amostra do produto)</b>   | Pct | 15  |
| 28 | <b>BOLACHA SALGADA ISENTA DE PROTEÍNA DE LEITE E OVOS</b> - tipo água e sal, firme, não esfarelada. Embalagem de 370gr a 400gr.. Preferencialmente sem gorduras trans. Validade não inferior a 12 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente.   | Pct | 45  |
| 29 | <b>BRÓCOLIS</b> , não ramoso, deverá ser fresco e saudável, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos. Embalado individualmente.  | Und | 80  |
| 30 | <b>CAFÉ</b> - em pó, com selo de pureza, livre de parasitas, odores estranhos e substâncias nocivas, de palha ou folhas torradas, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. <b>(Trazer amostra do produto)</b>   | Pct | 145 |
| 31 | <b>CANELA EM PÓ</b> - Condimento canela em pó moída, condimento natural. Pacote com 20 g. Validade mínima: 06 meses.   | Pt  | 31  |
| 32 | <b>CANELA EM PAU</b> – Condimento canela em pau, canela em casca ou canela em rama, condimento natural. Pacote com 20 g. Validade mínima: 06 meses.  | Pt  | 22  |
| 33 | <b>CARNE BOVINA DE 2ª PEDAÇO</b> - de boa qualidade, músculo/acém/paleta/capa de filé, contendo no máximo 10% de gordura, 3% de aponevroses, isenta de osso e cartilagem. e retirar aparas, sem sebo ou material estranho ao da carne pura. Embaladas em plástico atóxico de 1 kg cada, devidamente etiquetada com peso, prazo de validade. Resfriada. <b>(Trazer amostra do produto)</b>  | Kg  | 250 |

|    |   |     |     |
|----|---|-----|-----|
| 34 | <b>CARNE BOVINA DE 1ª MOÍDA</b> - no momento da entrega, de boa qualidade, músculo/acém/paleta/capa de filé contendo no máximo 10% de gordura, 3% de aponevroses, isenta de osso e cartilagem. músculo/acém/paleta, sem gordura e retirar aparas, sem sebo ou material estranho ao da carne pura. Embaladas em plástico atóxico de 1 kg cada, devidamente etiquetada com peso, prazo de validade. Resfriada. <b>(Trazer amostra do produto)</b>                   | Kg  | 290 |
| 35 | <b>CEBOLA</b> - a granel, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Em pacote de 1 a 2 kg.  | Kg  | 220 |
| 36 | <b>CACAU EM PÓ</b> – com 100% de cacau, embalagem com de 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.   | Pct | 25  |
| 37 | <b>CEREAL DE MILHO INTEGRAL SABOR CHOCOLATE</b> - Fabricado a partir de cereais integrais, pelo menos 30%. Contendo ingredientes aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Sem gordura trans e colesterol. Embalagem primária: saco plástico resistente, atóxico ou em caixa secundária. Embalagem de 200 a 300g. <b>(Trazer amostra do produto)</b>  | Pct | 80  |
| 38 | <b>CHOCOLATE EM PÓ</b> – com 50% de cacau, embalagem com de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.  | Pct | 20  |
| 39 | <b>COLORAU</b> - produto obtido do grão do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem com 500g. | Pct | 40  |
| 40 | <b>COCO RALADO</b> - Composição: amêndoa de coco desidratada natural, <b>sem açúcar</b> . Não contém glúten. Embalagem plástica, íntegra. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.  | Pct | 40  |
| 41 | <b>COMINHO MOÍDO</b> , extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, sem pimenta; com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 25g. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.   | Und | 31  |
| 42 | <b>DOCE DE LEITE CREMOSO</b> , tradicional, puro, feito com leite de vaca pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, enzima e conservador. Sem glúten. Não deve ter amido. Embalagem de pote plástico de 350 a 400g, contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, data de fabricação/validade e lote. Ter registro de inspeção.  | Und | 20  |
| 43 | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> - Concentrado, contendo polpa de tomate, sal e açúcar, sem pimenta, sem aditivos químicos. Embalagem em lata ou sachê com mínimo 340 gramas, não podendo ser violada, ou amassada, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos,   | Und | 90  |
| 44 | <b>FARINHA DE AVEIA</b> – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica,   |     |     |

|    |   |     |     |
|----|---|-----|-----|
|    | resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.  | Pct | 165 |
| 45 | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - torrada, branca, isenta de sujidades, mofo, livre de parasitas e de qualquer substância nociva, odores estranhos, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.   | Kg  | 40  |
| 46 | <b>FARINHA DE MILHO</b> - de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico, com 1 kg.  | Kg  | 120 |
| 47 | <b>FARINHA DE TRIGO</b> - enriquecida de ferro e ácido fólico, embalagem de 1 kg, isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, odores estranhos, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega.   | Kg  | 185 |
| 48 | <b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> - fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Embalagem primária: sacos de papel de 1kg.  | Kg  | 75  |
| 49 | <b>FEIJÃO CARIOCA</b> - tipo 01, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, Embalagem plástica de 01 kg, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.   | Kg  | 60  |
| 50 | <b>FEIJÃO PRETO</b> - tipo 01, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, Embalagem plástica de 01 kg, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.   | Kg  | 125 |
| 51 | <b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> - embalagem pote plástico de 250 g com tampa medidora. Características organolépticas: aspecto – próprio; cor - própria; cheiro – próprio; sabor - próprio. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes, validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   | Lt  | 50  |
| 52 | <b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> – características técnicas: fermento biológico, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 125g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.  | Pct | 30  |
| 53 | <b>FRANGO – FILEZINHO (SASSAMI)</b> – filé, sem pele, congelado. Composição de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%. (dez por cento). Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. | Kg  | 330 |
| 54 | <b>FRANGO - COXA E SOBRECOXA</b> – Sem a parte dorsal. Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) com 1 kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e de validade, quadro de valores nutricionais, etc. O produto deverá ter registro no SIF ou SIE.   | Kg  | 220 |

|    |   |         |       |
|----|---|---------|-------|
| 55 | <b>IOGURTE DE SOJA</b> , Sabor morango, conservada a temperatura máxima de 10° C e com prazo de validade visível na embalagem, contendo 4 unidades de 100g totalizando 400g.  | Bandeja | 10    |
| 56 | <b>GOIABA</b> - com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Cor: Vermelho vivo, polpa doce fina e suculenta, levemente adocicada.   | Kg      | 45    |
| 57 | <b>LARANJA</b> - Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.  | Kg      | 300   |
| 58 | <b>LARANJA-DO-CÉU</b> - Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.   | Kg      | 110   |
| 59 | <b>LEITE DE COCO</b> – de primeira qualidade sem adição de açúcar, embalagem frasco de vidro com 200 ml. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. <b>(Trazer amostra do produto)</b>  | Und     | 50    |
| 60 | <b>LEITE FLUIDO INTEGRAL (UHT)</b> - Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar Laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo 30 dias   | L       | 1.250 |
| 61 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE</b> , com a enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo de 300g a 400g.   | L       | 30    |
| 62 | <b>LENTILHA</b> - tipo 1, de primeira qualidade, sem presença de grãos carunchados, mofados e torrados. Embalagem de 500g, plástica e transparente, com informação nutricional, procedência, data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, seis meses a contar da data de entrega.  | Pct     | 90    |
| 63 | <b>LIMÃO</b> - Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.   | Kg      | 85    |
| 64 | <b>MACARRÃO DE ARROZ OU MILHO</b> - sem ovos, tipo parafuso ou pene: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol, sem lactose e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade. | Pct     | 8     |
| 65 | <b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> - nº 8, embalagem com 1 kg, com massa de sêmola ou ovos. Deve conter no mínimo 1,5g de fibra alimentar na porção padrão de 100g, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.   | Pct     | 125   |
| 66 | <b>MACARRÃO LETRINHAS</b> (alfabeto) - embalagem com 500g, com massa de ovos pasteurizados. Informação nutricional: massa enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.  | Pct     | 30    |
| 67 | <b>MACARRÃO PARAFUSO</b> - embalagem com 1kg, com massa de sêmola ou ovos com vegetais. Deve conter no mínimo 1,5g de fibra   |         |       |

|    |   |     |     |
|----|---|-----|-----|
|    | alimentar na porção padrão de 100g, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.  | Pct | 120 |
| 68 | <b>MAÇÃ IN NATURA</b> - tipo nacional, com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Cor: Vermelho vivo, polpa doce fina e succulenta, levemente adocicada.   | Kg  | 270 |
| 69 | <b>MAMÃO IN NATURA</b> – tipo formosa, são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.  | Kg  | 270 |
| 70 | <b>MANGA IN NATURA</b> – são, limpas, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras ou quase maduras, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitas manchas, defeitos ou com partes amolecidas.  | Kg  | 190 |
| 71 | <b>MANTEIGA SEM SAL</b> – Creme de leite, sem redutores de acidez. Coloração uniforme, sem sabor rançoso. Isento de trigo, derivados e traços. Isento de glúten. Isento de corantes. Embalagem limpa, íntegra, resistente, de polietileno leitoso de alta densidade, com proteção interna pós tampa (lacre), constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Rótulo conforme exigido pela ANVISA. Peso da unidade: 200 g. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. | Und | 30  |
| 72 | <b>MARGARINA SEM LACTOSE</b> (creme vegetal): c/ sal, com concentração de lipídios entre 50% e 80%. Isenta de lactose apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição - embalagem de 250g, com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega.  | Und | 20  |
| 73 | <b>MELÃO AMARELO</b> – são, limpo, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvido, maduro ou quase maduro, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas, defeitos ou com partes amolecidas.  | Kg  | 35  |
| 74 | <b>MELANCIA</b> – são, limpa, de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvidas, madura ou quase madura, que apresente tamanho, cor e conformidade uniforme. Não serão aceitas manchas, defeitos ou com partes amolecidas.   | Kg  | 190 |
| 75 | <b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> - sachê ou lata, embalagem com no mínimo 200 g, com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução RDC 352/2002 – ANVISA.   | Lt  | 80  |
| 76 | <b>MORANGO</b> - produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos.  | Bdj | 200 |
| 77 | <b>NATA</b> - Fabricada a partir de matérias primas são e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 400g cada unidade. Data de validade mínima 10 dias a contar a partir da data de entrega.  | Und | 100 |
| 78 | <b>ÓLEO DE SOJA</b> - comestível, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas; validade mínima de 10 meses a contar da entrega, frasco com 900 ml.   | Und | 270 |
| 79 | <b>ORÉGANO DESIDRATADO</b> – Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, são, limpas e secas, aspecto folha   | Pct | 16  |

|    |   |     |     |
|----|---|-----|-----|
|    | ovalada, seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 50g.   |     |     |
| 80 | <b>OVOS</b> - de preferência ovos marrons, Tipo extra, classe A, Encartelado, embalagem contendo 12 unidades, Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. <b>(Trazer amostra do produto).</b>  | Dz  | 500 |
| 81 | <b>PEIXE FILÉ</b> - tipo Tilápia, Anjo, Canção branco, etc. <b>sem espinhas</b> , congelado com os filés separados, isento de evidências de decomposição. De 1º qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá estar acondicionado em bandejas de isopor, envoltas em plástico atóxico, transparente e resistente e devidamente lacrado, garantindo a integridade do produto até o consumo. Validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg. <b>(Trazer amostra do produto)</b> | Kg  | 200 |
| 82 | <b>PEPINO</b> - sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.  | Kg  | 75  |
| 83 | <b>PÊRA</b> - Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.   | Kg  | 190 |
| 84 | <b>POLVILHO AZEDO:</b> derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica (polietileno) de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.   | Kg  | 30  |
| 85 | <b>ROSCA DE POLVILHO</b> - deve apresentar-se fresca, macia, nova. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitadas roscas mal cozidas, queimadas, murchas, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. \por und.  | Und | 800 |
| 86 | <b>ROSQUINHA DE POLVILHO (tipo voadeira) sabores tradicional e/ou queijo.</b> Sem trigo em seus ingredientes, com data de validade visível. Emb. com 80g.   | Pct | 550 |
| 87 | <b>PÃO INTEGRAL FATIADO</b> - Deve ser fabricado com matérias primas de qualidade, bem assado (não deve ser queimado nem mal cozido). Cheiro próprio, sabor próprio. Composto por farinha integral, açúcar mascavo, ovos, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada. Embalagem: individual, lacrada identificada, limpa, saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Com registro de inspeção de acordo com legislação sanitária vigente. Peso Líq.: 500g  | Pct | 240 |
| 88 | <b>PÃO TIPO BISNAGUINHA</b> - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas, pacotes com 300g e cada bisnaguinha com o peso aproximado de 20g.   | Pct | 140 |
| 89 | <b>QUEIJO MUSSARELA</b> - produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco homogênea, cheiro próprio,   |     |     |

|    |  |     |     |
|----|--|-----|-----|
|    | sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. (fatias de 20 g)   | Kg  | 120 |
| 90 | <b>SAGU</b> - De mandioca, tipo 1, classe pérola, embalagem de 500 gramas. Com prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.   | Pct | 25  |
| 91 | <b>SAL IODADO</b> - Para consumo doméstico, embalagem, contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. TIPO: moc, união ou de melhor qualidade.  | Pct | 100 |
| 92 | <b>SARDINHA AO ÓLEO</b> - ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. | Lt  | 380 |
| 93 | <b>SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL</b> - Suco de uva integral é a bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada, obtida da parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. A embalagem primária do produto deverá ser composta por garrafas de vidro com capacidade de 1,5 litros. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.                       | Gf  | 250 |
| 94 | <b>TOMATE</b> - classificação extra A, Tamanho e Coloração: Uniformes maturação média (de vez), Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.  | Kg  | 300 |
| 95 | <b>UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE</b> – sem adição de açúcar em sua composição. Embalagem integra de 150g a 200g. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses da data da entrega.  | Pct | 100 |
| 96 | <b>VAGEM</b> - tenra, limpa, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e de coloração verde. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.   | Kg  | 50  |
| 97 | <b>VINAGRE BRANCO</b> - fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  | Und | 75  |

## 1.DA PARTICIPAÇÃO

1.a – Podem participar desta licitação todos os interessados que atenderem eficazmente, na íntegra os requisitos deste convite.

## 2. DAS PROPOSTAS

2.a – A apresentação das propostas implica na aceitação integral e irrevogável dos termos deste CONVITE, bem como na observância dos regulamentos administrativos e das normas técnicas gerais aplicadas.

2.b – As propostas deverão ser redigidas em português, de forma clara, não podendo ser manuscrita, sem emendas ressalvas ou rasuras e deverão estar identificadas com o nome da empresa proponente e a assinatura do responsável ou representante da mesma.

2.c – As propostas deverão estar dentro do envelope nº 02, fechado com cola e na parte externa, além da identificação da empresa com endereço, deverá constar o número desta licitação, o dia e a hora da abertura.

2.d – As propostas deverão conter os preços em moeda corrente nacional, com validade para um prazo de 30 dias a contar da data da abertura dos envelopes, com preços cotados em reais, com prazo de pagamento, todos os impostos e taxas inclusos, bem como, a marca do fabricante do produto;

2.e – Serão desclassificadas as propostas que apresentarem preço manifestamente inexequível ou com valor zero;

2.f – Serão desclassificadas todas as propostas que apresentarem emendas, ressalvas ou rasuras.

## 3. DA HABILITAÇÃO

3.a – Os interessados deverão apresentar no envelope nº 01, em caso de pessoa jurídica cópias autenticadas:

- \* Certidão de quitação de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- \* Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- \* Comprovante de regularidade com a **Fazenda Municipal e Federal**, do domicílio ou sede do licitante;
- \* Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, sendo que os documentos deverão ser atualizados, com datas de validade posterior a data da abertura das propostas.

3.b – A documentação deverá estar dentro do envelope nº 01, fechado com cola e na parte externa, além da identificação do participante com o endereço, deverá constar o número desta licitação, o dia e a hora de abertura;

3.c - O Produtor Rural poderá participar da licitação, na qual deverá apresentar a seguinte documentação:

3.c.1 DOCUMENTOS PARA PESSOAS JURÍDICAS (**GRUPOS FORMAIS**):

3.c.1.1 Cópia da DAP da pessoa jurídica, para associações e cooperativas;

3.c.1.2 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

3.c.1.3 Cópia do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade devidamente registradas na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;

3.c.1.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do contratante;

- 3.c.1.5 Prova de regularidade com a Fazenda Federal;
- 3.c.1.6 Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- 3.c.1.7 Alvará de localização fornecido pelo Município em que está situado;
- 3.c.1.8 Declaração da Associação ou Cooperativa, firmada pelo seu representante, de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República.

#### 3.c.2 DOCUMENTOS PARA PESSOAS FÍSICAS (GRUPOS INFORMAIS):

- 3.c.2.1 Cópia da DAP do agricultor familiar participante;
- 3.c.2.2 Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- 3.c.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda do Município contratante.

### 4. DO PAGAMENTO

4.a – O pagamento será efetuado na tesouraria da Prefeitura Municipal de Dom Pedro de Alcântara, conforme a entrega do material solicitado pela Secretaria da Educação através do cronograma de entrega estabelecido, e mediante apresentação de Nota Fiscal.

### 5. DO JULGAMENTO

5.a – A comissão de licitação da Prefeitura Municipal de Dom Pedro de Alcântara, se reunirá em data posterior a data de abertura dos envelopes para avaliar e julgar as propostas apresentadas, escolhendo como vencedora deste certame a proposta mais vantajosa para o Município de Dom Pedro de Alcântara-RS, com base no seguinte requisito: **menor preço unitário**.

5.b - Esta licitação será julgada e homologada com observância nos artigos 43, 44, 64 e seus incisos e parágrafos, e artigo 45 parágrafo 1º, inciso I da Lei 8.666/93.

5.c – Em caso de empate entre duas ou mais propostas, após obedecido o disposto no parágrafo segundo do artigo terceiro da Lei 8.666/93, será utilizado sorteio, em ato público, com a convicção prévia de todos os proponentes interessados.

5.d – Os interessados que tiverem dúvidas de caráter legal ou técnico na interpretação dos termos deste convite, ou qualquer outras a ele, deverá dirigir-se à Prefeitura Municipal de Dom Pedro de Alcântara, em petição por escrito com antecedência mínima de 48 horas antes do horário fixado para a abertura dos envelopes contendo a documentação.

### 6. DAS PENALIDADES

6.a – Os proponentes ficarão sujeitos às penalidades previstas no caput do artigo 109, letras C e F, ambos da Lei 8.666/93 e 8.883/94.

### 7. RUBRICA

7.a – As despesas decorrentes do presente edital correrão por conta da rubrica 3.3.90.30.00.00.00.

## 8. DO FORNECIMENTO

O fornecimento seguirá o cronograma de entrega dos produtos, fornecido pela Secretaria da Educação, onde haverá intervalos de entrega de produtos relacionados semanalmente, quinzenalmente e mensalmente nos seguintes locais:

- Na Sede do Município: Escola Municipal de Educação Infantil Mundo Encantado,
- Na localidade de Hilários: Escola Municipal de Ensino Fundamental Professora Luzia Rodrigues;

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.a – O licitante que decidir propor preço para os itens descritos no complemento do produto para trazerem uma amostra, deverão apresentá-la durante a abertura do processo licitatório;

9.b – Para os produtos, objeto deste edital, que exigirem a apresentação de amostra, a mesma deverá ser apresentada na mesma data e horário designado para a abertura deste processo;

9.b - Cópias do presente edital poderão ser obtidas na Prefeitura Municipal de Dom Pedro de Alcântara, sito na Avenida Central, nº 89, de segunda a sexta-feira, no horário das 13 às 19 horas, ou pelo email: [licitacao@dompedrodealcantara.rs.gov.br](mailto:licitacao@dompedrodealcantara.rs.gov.br), maiores informações pelo telefone (51) 3664-0095.

Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Dom Pedro de Alcântara, em 02 de fevereiro.

---

ALEXANDRE MODEL EVALDT  
Prefeito Municipal

Este Edital se encontra examinado e aprovado por esta Assessoria Jurídica

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

Giovani Pacheco Trajano

OAB/RS 44.575