



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026
Processo Administrativo 002/2026

O Município de Campinas do Sul/RS, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração e Finanças, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto Municipal nº 1.051/2024, bem como as condições a seguir estabelecidas.

1. LOCAL, DATA E HORA

Data da sessão: 27/01/2026

Horário: 08:30 horas, horário de Brasília – DF.

Local: Portal de Compras Públicas – www.portaldecompraspublicas.com.br

Prazo para o envio das Propostas: 08:30 horas do dia 27/01/2026

Critério de Julgamento: Menor Preço Unitário

Modo de disputa: Aberto

Impugnações e Esclarecimentos: até às 23:59 horas do dia 22/01/2026

2. DO OBJETO

2.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios, para serem utilizados na Merenda Escolar, Hospital Municipal e demais Secretarias.

3. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

3.1. As impugnações e pedidos de esclarecimento referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 3 (três) dias úteis antes da data designada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br ou através do e-mail: licitacoes@prefeituracampinasdosul.com.br, ou por petição dirigida ou protocolada na Prefeitura Municipal no endereço Rua Gal. Daltro Filho, 999, centro, Campinas do Sul/RS.

3.1.1. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

3.1.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

3.2. As respostas aos pedidos de esclarecimento serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

3.3. As modificações no edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para a divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

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

4. DO CREDENCIAMENTO NO PROVEDOR DO PROCESSO ELETRÔNICO

4.1. Para participar do Pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema “PREGÃO ELETRÔNICO” através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

4.1.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

4.1.2. O credenciamento do licitante, junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal do licitante ou seu representante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Campinas do Sul, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.2.1. O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1. Poderá participar do presente Pregão Eletrônico, a empresa cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos e estiver devidamente cadastrada junto ao Provedor do Sistema, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

5.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

5.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.5. A empresa de pequeno porte ou microempresa que tenha auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite de R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), e que pretende utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, deverá comprovar o seu enquadramento em tal situação jurídica através de **Certidão expedida pela Junta Comercial ou** mediante apresentação de **declaração do responsável legal, assinada conjuntamente pelo contador responsável da empresa**, de que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, de acordo com a legislação vigente e modelo disponível junto a este edital (Anexo III).

5.5.1. A Certidão, ou a Declaração, mencionada no item anterior deverá ser apresentada junto com os documentos de habilitação da empresa.

5.5.2. A responsabilidade pelo enquadramento conforme previsto nos itens anteriores é única e exclusiva da licitante que, inclusive, sujeita-se a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

5.6. Não poderão participar desta licitação os interessados:

- a) Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- b) Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- c) Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- d) O autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- e) Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- f) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- g) 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



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

i) 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;

j) Agente público do órgão ou entidade licitante;

k) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

l) se encontrem em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução ou liquidação.

m) sejam Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do artigo 12 da IN/SEGES nº 05/2017);

n) estejam constituídas sob a forma de consórcio

5.6.1. O impedimento de que trata a **alínea 'j' do item 5.7**, também é 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.

5.6.2. Empresas em recuperação judicial ou extrajudicial poderão participar desta licitação desde que comprovada, respectivamente, a aprovação ou homologação do plano de recuperação pelo juízo competente e apresentada certidão emitida pelo juízo da recuperação, que ateste a aptidão econômica e financeira para o certame, na forma do art. 58 da Lei nº 11.101/2005.

5.6.3. É vedada a participação de empresas em consórcio na licitação, pelas seguintes justificativas:

a) A vedação quanto à participação de empresas em consórcio não limitará a competitividade da licitação;

b) A participação de empresas em consórcio somente é recomendável quando o objeto for “de alta complexidade ou de grande vulto econômico”, situações em que empresas isoladamente não teriam condições de atender aos requisitos de habilitação técnica ou de qualificação econômico-financeira.

5.7. Como condição de participação, o licitante, ao enviar proposta eletrônica, deverá preencher, em campo próprio do Portal de Compras Públicas, as seguintes declarações on-line:

a) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

- b) 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;
- c) que a proposta econômica compreende 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;
- d) que, para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20/1998, não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos;
- e) que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;
- f) que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no artigo 93 da Lei nº 8.213/1991;
- g) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

5.8. O licitante deverá assinalar “SIM” ou “NÃO” em campo próprio do Portal de Compras Públicas, relativo à seguinte declaração on-line:

- a) Que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpro os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da referida lei complementar.

5.8.1. Na licitação/item em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, assinalar “NÃO” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.8.2. Na licitação exclusiva para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ao assinalar “NÃO”, o licitante ficará impedido de prosseguir no certame.

5.9. Declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste edital.

5.10. A participação na presente licitação implica aceitação plena das condições expressas neste edital e seus anexos.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

6. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

6.1. A empresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, deverá apresentar juntamente com os documentos de habilitação:

- a) Declaração, firmada por contador que comprove que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, ou
- b) Certidão simplificada expedida pela Junta Comercial atualizada e emitida dentro dos 90 (noventa) dias anteriores à data da sessão de abertura dos envelopes.

6.2. A não comprovação de enquadramento da empresa como ME, EPP, significa renúncia expressa e consciente, desobrigando a Comissão Permanente de Licitações de observar os benefícios da Lei Complementar 123/2006 aplicáveis ao presente certame.

6.3. A licitante enquadrada como ME ou EPP não fica dispensada de apresentar a documentação referente à prova de regularidade fiscal e trabalhista dentro do prazo de validade, mesmo que esta apresente alguma restrição.

6.3.1. Caso seja apresentada prova de regularidade fiscal e trabalhista com restrição, será disponibilizado à licitante o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a apresentação da documentação regularizada, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que for declarada vencedora.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

7.3. Os documentos de habilitação deverão ser enviados por meio do sistema eletrônico pelo licitante que ofertou a melhor proposta após encerrada a fase de lances e solicitação do Pregoeiro.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

8.1. O licitante deverá enviar sua proposta, via sistema eletrônico, até o horário previsto no item 1 mediante o preenchimento dos campos:

- a) Valor unitário e total do item;**
- b) Descrição do objeto;**

8.2. Os preços ofertados devem ser cotados em moeda corrente nacional, **contendo até duas casas decimais após a virgula.**



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

8.3. Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influenciem nos custos, tais como: despesas com transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.

8.4. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

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

8.6. Será considerado excessivo para o fornecimento do presente objeto, acarretando desclassificação da proposta o preço superior ao “**valor de referência**” descrito no Termo de Referência do Edital.

9. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, podendo desclassificar desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

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

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

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

9.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) pregoeiro(a) e os licitantes.

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

9.6. Os lances serão ofertados pelo **Valor Unitário**.

9.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

9.8.1. O licitante poderá oferecer lance superior ao que esteja vencendo o certame, desde que inferior ao menor lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tal lance definido como “intermediário”. Havendo lances iguais, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

9.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema.

9.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

9.11. Durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, os licitantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

9.12. Durante a fase de lances, não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

9.13. Se o licitante enviar lance que esteja em desacordo com o edital poderá tê-lo cancelado pelo Pregoeiro, através do sistema.

9.14. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.15. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.16. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

9.17. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

9.18. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

9.20.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

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

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

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

9.22.5. O critério de desempate previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor preço tiver sido apresentada por ME ou EPP, ou quando a licitação for exclusiva para ME/EPP, ou quando o licitante deixar de declarar a condição de beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006 no momento do envio da proposta inicial.

9.23. Se não houver licitante que atenda ao item 9.22 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 utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

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

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

9.24. 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 ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

b) empresas brasileiras;

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

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

9.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o(a) pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

9.25.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

9.25.2. O licitante que receber solicitação de negociação deverá responder dentro do prazo estipulado, na sessão, pelo Pregoeiro.

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

9.26. Encerrada a fase de lances e a fase de negociação, o pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.26.1. O prazo de duas horas para envio da proposta final adequada poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro(a), caso entenda pertinente, conforme art. 29, § 2º, da IN SEGES nº 73/22.

10. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇO FINAL E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. O licitante que ofertou o menor preço deverá enviar, via sistema, através de campo próprio no Portal de Compras Públicas, no prazo de até 2 (duas) horas, os seguintes documentos:

a) Proposta de preço final, conforme solicitado no item 11 deste edital.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

b) Documentos de habilitação, conforme solicitado no item 12 deste edital.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. O pregoeiro solicitará ao licitante declarado vencedor que envie a proposta ajustada ao preço final, via sistema eletrônico, **no prazo de 2 horas** a contar da solicitação, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares.

11.2. A proposta de preço final deverá ser redigida em linguagem clara, perfeitamente legível, identificada e assinada pelo representante legal do licitante, enviada em campo próprio do Portal de Compras Públicas, em formato PDF, e deverá conter:

a) MODALIDADE E O NÚMERO DESTA LICITAÇÃO;

b) RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA EMPRESA LICITANTE;

c) DESCRIÇÃO DETALHADA DE CADA ITEM, conforme especificado no Anexo IV – Modelo de Proposta;

d) PREÇO UNITÁRIO E TOTAL DOS ITENS;

e) VALIDADE DA PROPOSTA, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias,

f) NOME DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO, OS DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA PARA PAGAMENTO, FONE, E-MAIL PARA ENVIO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO;

g) LOCAL, DATA E ASSINATURA.

11.3. Em caso de omissão do prazo de validade da proposta, será implicitamente considerado o prazo acima estabelecido.

11.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, com até 02 (duas) casas decimais, considerando as condições deste edital e seus anexos.

11.5. A proposta de preço final deverá estar adequada ao valor último lance ofertado (em caso de disputa de lances) ou adequada ao valor apresentado pelo licitante na fase de negociação (quando houver).

12. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

12.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame previstas no **item 5.** do edital, bem como as demais condições previstas na Lei nº 14.133/21.

12.2. Constatada a existência de algum dos impedimentos de participação previstos no **item 5.** do Edital, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condições de participação.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

12.2.1. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPP's, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o **item 5.5.** deste edital.

12.3. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

12.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- a)** conter vícios insanáveis;
- b)** não obedecer às especificações técnicas contidas no Edital e seus anexos;
- c)** apresentar preços inexequíveis ou que permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d)** não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e)** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

12.5. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade da proposta valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

12.5.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do(a) pregoeiro(a), que comprove:

- a)** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- b)** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

12.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

12.7. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

12.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

12.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

12.9. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

12.9.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

12.9.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

12.9.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo(a) pregoeiro(a), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

12.10. Caso a proposta atenda às condições do edital e seus anexos, o Pregoeiro passará ao exame dos documentos de habilitação do licitante.

12.11. Em caso de desclassificação da proposta, serão convocados os demais licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a obtenção de proposta válida.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor. Os documentos da habilitação deverão ser encaminhados no prazo de **2 (duas) horas** da solicitação do Pregoeiro.

13.1.1. O prazo estabelecido no item acima, poderá ser prorrogado pelo Agente de contratação, por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

13.2. O licitante deverá enviar, por meio de campo próprio do Portal de Compras Públicas, em formato PDF, perfeitamente legíveis, os documentos relacionados nos subitens 13.3, 13.4 e 13.5 para fins de habilitação.

13.3. Habilitação Jurídica:

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

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

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



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

d) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

e) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

f) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

g) Em se tratando de licitante que durante a fase de apresentação de proposta e/ou fase de lances usufruiu dos benefícios concedidos pela LC 123/2006 (ME/EPP) deverá apresentar:

g1) Certidão expedida pela Junta Comercial ou Declaração assinada pelo responsável legal, de que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, de acordo com legislação vigente.

13.3.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

13.4. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

a) Prova de Inscrição Ativa no Cadastro Geral de Contribuintes – CNPJ;

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, (Certidão conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União);

c) Prova de regularidade da empresa com a Fazenda Estadual;

d) Prova de regularidade da empresa com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do proponente;

e) Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista (CNDT) fornecido pela Justiça do Trabalho;

g) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, (Alvará de Localização de Funcionamento, Certidão de Lotação ou documento equivalente);

Obs: Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

13.5. Habilitação relativa a Qualificação Técnica

a) Alvará de Saúde ou equivalente, expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária de competência Estadual ou Municipal da sede da licitante, válida para o ano em exercício ou conforme dispuser a própria certidão ou a legislação competente.

13.6. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no portal de compras públicas, e ainda nos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br);

b) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU
<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>.

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo CNJ
(https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)

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

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

13.7. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

13.8. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão enviar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

b) A não-regularização da documentação no prazo previsto na alínea “a” deste subitem, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

13.9. No caso de certidões sem data de validade expressa, será considerado o prazo de 03 (três) meses a contar da data e emissão.

13.10. Os documentos de habilitação apresentados deverão estar no nome (razão social) e CNPJ do licitante. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

13.11. Os documentos expedidos pela internet estarão sujeitos à verificação de sua autenticidade através de consulta realizada pelo Pregoeiro, caso necessário.

13.12. Serão aceitos documentos assinados eletronicamente, nos termos da legislação.

13.13. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

13.14. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

13.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

- 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; e
- b)** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

13.16. Em qualquer fase da licitação o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

13.16.1. Havendo necessidade de envio de informações ou documentos complementares, o licitante será convocado a enviá-los, via sistema, em prazo não inferior a 02 (duas) horas e não superior a 48 (quarenta e oito) horas.

13.17. O Pregoeiro ou a Autoridade Competente poderão suspender ou reabrir a sessão pública a qualquer momento, justificadamente.

13.17.1. Na hipótese de necessidade de suspensão, a sessão pública será reiniciada, mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

13.18. Na hipótese de 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 presente edital.

13.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor.

14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. Declarado o vencedor da licitação, após o término do julgamento da proposta e dos documentos de habilitação, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 (dez) minutos, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

14.3. As razões do recurso deverão ser apresentadas em campo próprio no sistema, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da data da intimação ou da lavratura da ata.

14.4. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar contrarrazões, em campo próprio no sistema, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados do término do prazo do recorrente ou da data da intimação.

14.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão no prazo de até 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento dos autos.

14.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.7. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

14.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.9. Na elaboração da decisão acerca do recurso, o Pregoeiro e/ou a Autoridade Competente serão auxiliados, quando necessário, pelo setor técnico competente e pelo setor jurídico.

14.10. Os interessados ficam obrigados a acessar o Portal de Compras Públicas para obter a resposta ao recurso apresentado.

14.11. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

15. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

15.1. Encerrada a fase de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que nos termos do art. 71, da Lei Federal 14.133/21 poderá:

- a)** determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b)** revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, nos termos do § 2º do art. 71 da Lei 14.133/21;
- c)** proceder a anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d)** adjudicar o objeto e homologar a licitação.

15.2. A adjudicação do objeto será viabilizada pelo pregoeiro sempre que não houver recurso.

15.3. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor.

15.4. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo pregoeiro.

16. DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

16.1. O licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 5 dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

16.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do 16.3 deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

16.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

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

17 – DAS OBRIGAÇÕES

17.1 - Da Contratante:

- a) Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;
- b) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- c) Aplicar à empresa vencedora penalidades, quando for o caso;
- d) Prestar à CONTRATADA toda e qualquer informação por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;
- e) Efetuar o pagamento à CONTRATADA conforme disposto no edital, após a entrega da nota fiscal no setor competente;
- f) Notificar, por escrito, à CONTRATADA da aplicação de qualquer sanção.

17.2 – Da Contratada:

- a) Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado;
- b) Evitar o emprego de acessórios impróprios ou de qualidade inferior, não podendo tal fato ser invocado para justificar cobrança adicional a qualquer título;
- c) Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causados por seus empregados, ou representantes, direta e indiretamente, ao adquirente ou a terceiros, inclusive aos defeitos, constatáveis nos prazos da garantia, mesmo expirado o prazo;
- d) entregar o objeto licitado conforme especificações deste Edital e seus anexos, bem como em consonância com a proposta de preços;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo contratante;
- f) Designar profissional responsável pela entrega dos produtos;
- g) Assumir todos os possíveis danos, tanto físicos, quanto materiais, causados por seus empregados ou representantes, ao contratante e/ou terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito a segurança, quando da execução do objeto licitado;
- h) arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da Contratada;



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

- i) Observar as normas legais de segurança que está sujeita a atividade de distribuição dos produtos contratados;
- j) Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como a não empregar menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
- k) Manter durante toda a execução deste as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme Lei nº 14.133/2021;
- l) Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, contrato social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de endereço;
- m) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado;
- n) Responder direta e exclusivamente pela execução do contrato de fornecimento, não podendo, em nenhuma hipótese, transferir a responsabilidade pelo fornecimento do produto a terceiros, sem o expresso consentimento da Contratante;
- o) não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou Gestor do contrato, em total observância aos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- p) guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução dos serviços.
- q) Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital.

18. DA ENTREGA

18.1. As condições de entregas estão estabelecidas no Termo de Referência.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

19.1. O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a proposta, será recebido:

a) PROVISORIAMENTE, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.

b) DEFINITIVAMENTE, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

19.2. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

19.3. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

20. DO PAGAMENTO

20.1. O pagamento será efetuado após o recebimento e aceitação do objeto licitado no prazo máximo de até 10 dias, através de depósito bancário na conta corrente da(s) proponente(s) vencedora(s) em cada item.

20.2. Não será aceito nenhum tipo de acréscimo/reposição de valor, sobre o valor inicialmente proposto, em ambos os itens, durante o período de vigência contratual.

20.3. A nota fiscal/fatura emitida pela proponente deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo e do número do pregão, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do objeto licitado e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

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

20.5. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

20.6. O CNPJ da contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

20.7. Haverá, se for o caso, retenção de **Imposto de Renda Retido na Fonte**, conforme Instrução Normativa da Receita Federal nº 1.234/2012.

20.8. As empresas deverão informar na Nota Fiscal as alíquotas de Imposto de Renda, bem como os valores a serem recolhidos.

20.9. As retenções NÃO serão efetuadas para as empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL, bem como das empresas imunes ao pagamento de impostos.

20.10. Durante todo o transcorrer do contrato e como condição para efetivação dos pagamentos, a Contratada **deverá** manter regularizados e dentro dos seus períodos de validade, os seguintes documentos:

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, (Certidão conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União);
- b) Prova de regularidade da empresa com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do proponente;
- c) Prova de regularidade da empresa com a Fazenda Estadual;
- d) Certificado de Regularidade de Situação (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista (CNDT) fornecido pela Justiça do Trabalho;

21. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO E DO REAJUSTE

21.1. O prazo do contrato terá duração de **12 meses**, podendo ser prorrogado conforme prevê o art. 107 da Lei Federal n. 14.133/21.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

21.2. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/12/2025.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. A aplicação de penalidades à licitantes e às contratadas reger-se-á conforme o estabelecido no Título IV, Capítulo I – Das Infrações Administrativas, da Lei nº 14.133/21.

22.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas descritas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/21, as seguintes sanções:

22.2.1. Advertência, àquele que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave art. 156, §2º, da Lei Federal 14.133/21;

22.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, pelo período de um a três anos;

b) dar causa à inexecução total do contrato, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame, pelo prazo máximo de três anos;

d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, pelo prazo máximo de três anos;

e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, pelo prazo máximo de três anos;

f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, pelo prazo máximo de três anos;

22.2.2.1. Considera-se inexecução total do contrato:

a) recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada;

b) recusa injustificada do adjudicatário em assinar ata de registro de preços, contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

22.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, àquele que:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

22.2.3.1. As infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do Art



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

155 da Lei Federal 14.133/21, e impedirá o responsável de 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.

22.2.3.2. A aplicação da sanção prevista no **item 22.2.3** será aplicada pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

22.2.4. Multa, que será calculada na forma prevista no edital ou no contrato, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta, e poderá ser aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21, observando-se os seguintes parâmetros:

a) No caso de inexecução parcial do contrato, nos termos dos incisos I a II do art. 155 da Lei nº 14.133/21, a multa será de a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

b) No caso de inexecução total do contrato, conforme prevista no inciso III do art. 155 da Lei nº 14.133/21, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do contrato.

c) Para infrações descritas nos incisos IV a VII, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

d) Para as infrações descritas nos incisos VIII a XI, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 acima, de 10% (dez por cento) do valor do contrato.

e) Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

f) O atraso na execução/entrega do objeto contratado superior a **30 (trinta) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por** descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

22.2.5. Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 20% (vinte por cento). A multa de mora não impede as demais sanções previstas nos termos do art. 162, da Lei Federal nº 14.133/21.

22.3. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/21).

22.4. Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/21).

22.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do CONTRATANTE, pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor da CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

22.5.1. Se a CONTRATADA não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

22.6. A aplicação de multas, bem com a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas neste contrato.

22.7. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

23. DA RESCISÃO

23.1. A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 138 a 139, da Lei Federal nº 14.133/21.

24. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

24.1. Os recursos financeiros correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:

7303 - 05.01.12.361.0006.2012.3.3.90.30.07.00.00

7396 - 05.01.12.365.0006.2069.3.3.90.30.07.00.00

8577 - 08.01.10.302.0013.2040.3.3.90.30.07.00.00

8968 - 09.01.08.244.0014.2028.3.3.90.30.07.00.00

3405 - 11.01.20.606.0018.2035.3.3.90.30.07.00.00

2869 - 04.01.04.122.0005.2005.3.3.90.30.07.00.00

8968 - 09.01.08.244.0014.2028.3.3.90.30.07.00.00

3385 - 10.01.04.122.0016.2033.3.3.90.30.07.00.00

3015 - 07.01.15.451.0011.2022.3.3.90.30.07.00.00

25. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

25.6. 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.

25.7. 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.

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

25.9. 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.

25.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

25.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

25.12. O Município, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

25.12.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

25.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

25.13. É facultado à Autoridade Superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

25.14. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, nos seguintes locais:

a) Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) - <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

b) Portal de Licitações do Município de Campinas do Sul - <https://www.campinasdosul.rs.gov.br>

c) Portal de Compras Públicas - <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

25.15. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos ao procedimento licitatório serão prestados pelo pregoeiro oficial e membros da equipe de apoio, através dos telefones (54) 3366-1490 ou através do e-mail: licitacoes@prefeituracampinasdosul.com.br.

25.16. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Minuta do Contrato;

Anexo III – Modelo de Declaração Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

Anexo IV – Modelo de Proposta.

Campinas do Sul/RS, 15 de janeiro de 2026.

Paulo Sérgio Battisti
Prefeito

Este Edital foi examinado e aprovado
por esta assessoria jurídica.

Gismael Jaques Brandalise
OAB-RS nº 58.228



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 002/2026
Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto
Município de Campinas do Sul/RS

1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

1 - Aquisição de Gêneros Alimentícios, para serem utilizados na Merenda Escolar, Hospital Municipal e demais Secretarias.

2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios para o município de Campinas do Sul/RS é uma necessidade fundamental para garantir o pleno funcionamento de serviços essenciais e atender às demandas específicas de diferentes áreas da administração pública. Os alimentos serão utilizados na merenda escolar, no Hospital Municipal e em atividades promovidas por outras secretarias.

3 – ESPECIFICAÇÃO DOS GENEROS ALIMENTICIOS A SEREM CONTRATADOS

| Item | Qtd | Und | Descrição | Valor Unitário de Referência (R\$) | Valor Total de Referência (R\$) |
|------|-----|-----|--|------------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 450 | Und | ABACAXI Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não | 9,08 | 4.086,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|---|-----|-----|---|-------|----------|
| | | | serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | | |
| 2 | 300 | Kg | ABOBRINHA ITALIANA Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | 5,30 | 1.590,00 |
| 3 | 30 | Pct | ACHOCOLATADO EM PÓ Pacote com 400 g Sabor chocolate, em pó homogêneo, instantâneo, solúvel, com adição de vitaminas e sais minerais, fonte de cálcio e ferro, sem gordura trans. Composição nutricional exigida: Em 20g do produto: 75 a 80 Kcal, 16 a 17 gramas de carboidrato, 0,6 a 0,7 gramas de proteínas, 0 g de gorduras totais, 1 a 2 gramas de fibra. Aparência: cor marrom claro e escuro, sabor e cheiros próprios. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Acondicionado em pacote ou recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas. | 5,33 | 159,90 |
| 4 | 390 | Pct | AÇUCAR CRISTAL Pacote de 5 KG Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. Embalagem primária deve conter: marca, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional. Embalagem íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. | 19,68 | 7.675,20 |
| 5 | 10 | Kg | AÇUCAR MASCAVO produto 100% natural. isento de qualquer material não pertencente a espécie e sujidades. embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, deve, | 15,04 | 150,40 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|----|---|-------|----------|
| | | | obrigatoriamente, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais. validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Embalagem 1 kg. | | |
| 6 | 15 | Un | ADOÇANTE DIETÉTICO – 200 ml | 11,96 | 179,40 |
| 7 | 600 | Un | AGUA MINERAL COM GÁS – 500 ml | 1,58 | 948,00 |
| 8 | 600 | Un | AGUA MINERAL SEM GÁS – 500 ml | 1,58 | 948,00 |
| 9 | 380 | Un | ALFACE Tipo: variada (americana ou crespa). folhas íntegras, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas. unidade em pé, com maturidade e tamanhos máximos. | 4,62 | 1.755,60 |
| 10 | 28 | Kg | ALHO Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos, tipo branco. | 30,39 | 850,92 |
| 11 | 20 | Pc | AMEIXA SECA SEM CAROÇO – Pct com 150 gr | 10,10 | 202,00 |
| 12 | 160 | Pc | AMIDO DE MILHO Pacote com 500 g Embalagem primária deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade, quantidade de produto, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da entrega. Embalagem de 500 gramas. | 5,40 | 864,00 |
| 13 | 120 | Pc | ANIS ESTRELADO Tipo flor. Características: aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade | 5,33 | 639,60 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|-------|----------|
| | | | mínima de 6 (seis) meses. Embalagem com no mínimo 15 gramas. | | |
| 14 | 305 | Pct | ARROZ BRANCO TIPO 1 Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, informação nutricional. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura Embalagem de 5 Kg. | 20,26 | 6.179,30 |
| 15 | 60 | Pct | ARROZ INTEGRAL Arroz, tipo integral. Constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, informação nutricional. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 1 Kg. | 6,06 | 363,60 |
| 16 | 110 | Pct | ARROZ PARBOILIZADO – 5 KG | 21,29 | 2.341,90 |
| 17 | 135 | Pct | AVEIA EM FLOCOS Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas, apresentando umidade máxima de 15,0% p/p. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, termosoldada. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas. Embalagem deverá conter rótulo, informando Marca, peso, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 4 (quatro) meses de validade. Embalagem de 200 gramas. | 4,40 | 594,00 |
| 18 | 40 | Pct | BALA SORTIDA Balas diversos sabores, mastigáveis, boa qualidade. Ingredientes permitidos em lei. Embalagem: embaladas individualmente, íntegras e não violadas, acondicionadas em pacotes de 500 gramas plástico transparente, atóxico, íntegro e não violado, deve conter rótulo especificando marca, quantidade, data de fabricação, lote, validade, ingredientes, informações nutricionais. Deverá atender as legislações vigentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data | 12,39 | 495,60 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|-----|---|------|-----------|
| | | | de entrega. Embalagem de 500 gramas. | | |
| 19 | 2810 | Kg | BANANA CATURRA Fruta in natura, espécie caturra. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. | 4,32 | 12.139,20 |
| 20 | 250 | Kg | BANANA PRATA Tamanho médio, limpa e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; íntegra, limpa, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. | 4,83 | 1.207,50 |
| 21 | 600 | Und | BARRA DE CEREAL – 25 g | 2,21 | 1.326,00 |
| 22 | 250 | Kg | BATATA DOCE Legume in natura, de primeira qualidade, firme e íntegro, lavado, com coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | 5,39 | 1.347,50 |
| 23 | 1310 | Kg | BATATA INGLESA BRANCA Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos de juta ou em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. | 3,94 | 5.161,40 |
| 24 | 200 | Kg | BETERABA Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, fresco, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes | 4,80 | 960,00 |
| 25 | 400 | Pct | BISCOITO SALGADO INTEGRAL – Pct com 400 g | 7,70 | 3.080,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|-------|-----------|
| 26 | 100 | Pct | BISCOITO SALGADO Biscoito com sal, tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 400 gramas. | 6,12 | 612,00 |
| 27 | 380 | Kg | BOLACHA CASEIRA tipos variados: simples, manteiga, milho, açúcar mascavo, mel, laranja, sem recheio e cobertura. produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. deve, obrigatoriamente, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais. | 27,59 | 10.484,20 |
| 28 | 350 | Pct | BOLACHA DOCE - MAISENA Biscoito doce, tipo maisena. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 400 gramas. | 7,36 | 2.576,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|-------|-----------|
| 29 | 40 | Pct | BOMBOM Bombom recheado, com wafer com recheio crocante sabor chocolate e coberto com chocolate, peso de aproximadamente 21,5g. A embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom, deve ser atóxica, resistente e íntegra e não violada. Embalagem secundária com plástico resistente, atóxico, íntegro e não violado, deve conter rótulo com informações de marca, quantidade, data de fabricação, lote e validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg. | 56,77 | 2.270,80 |
| 30 | 150 | Und | BRÓCOLIS Legume in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | 7,11 | 1.066,50 |
| 31 | 120 | Pct | CACAU EM PÓ Características: pó, solúvel, cor, odor e sabor próprios. Ingredientes: Cacau em pó solúvel. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 200 gramas. | 11,12 | 1.334,40 |
| 32 | 825 | Eb | CAFÉ SOLUVEL GRANULADO Pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte apresentação moído. Tipo embalagem à vácuo, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as legislações vigentes para o produto. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária deve ser de material atóxico, resistente, íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica, atóxica, limpa ou em caixa resistente própria para este fim. Validade | 25,53 | 21.062,25 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|----|--|-------|-----------|
| | | | mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 gramas. | | |
| 33 | 60 | Eb | CANELA EM PÓ Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: pó fino e homogêneo, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 (quatro) meses. Embalagem com 30 gramas. | 4,90 | 294,00 |
| 34 | 175 | Eb | CANELA EM RAMA Canela em rama, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 (quatro) meses. Embalagem com 10 gramas. | 4,86 | 850,50 |
| 35 | 550 | Kg | CARNE BOVINA PARA BIFE Carne bovina, bife. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos | 44,54 | 24.497,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|----|--|-------|-----------|
| | | | deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | | |
| 36 | 1250 | Kg | CARNE BOVINA MOIDA Carne bovina, moída. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | 42,72 | 53.400,00 |
| 37 | 1000 | Kg | CARNE BOVINA QUARTO DESOSSADO SEM GORDURA Carne bovina, desossada e sem gordura. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | 42,25 | 42.250,00 |
| 38 | 520 | Kg | CARNE SUÍNA Carne suína desossada sem gordura. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, | 24,59 | 12.786,80 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|----|--|-------|----------|
| | | | resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | | |
| 39 | 180 | Kg | CARNE SUÍNA COSTELINHA | 27,99 | 5.038,20 |
| 40 | 640 | Kg | CEBOLA NACIONAL Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | 3,01 | 1.926,40 |
| 41 | 410 | Kg | CENOURA Raiz tuberosa, succulenta, de primeira qualidade, firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco, coloração uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | 2,46 | 1.008,60 |
| 42 | 140 | Cx | CHÁ DE ABACAXI Caixa com 10 sachês. Chá, tipo sachê. Sabor Abacaxi. Características: sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | 4,18 | 585,20 |
| 43 | 20 | Cx | CHÁ DE BOLDO Caixa com 10 sachês Chá, tipo sachê. Sabor Boldo. Características: sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. | 3,82 | 76,40 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|----|--|------|--------|
| | | | Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 44 | 150 | Cx | CHÁ DE CAMOMILA Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Camomila. Características: sabor, odor e cor característicos de camomila, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | 4,06 | 609,00 |
| 45 | 85 | Cx | CHÁ DE CIDREIRA Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Cidreira. Características: sabor, odor e cor característicos de cidreira, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | 4,06 | 345,10 |
| 46 | 145 | Cx | CHÁ DE ERVA DOCE Caixa com 10 sachês. Chá, tipo sachê. Sabor Erva doce. Características: sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | 4,18 | 606,10 |
| 47 | 80 | Cx | CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Frutas Vermelhas. Características: sabor, odor e cor característicos de frutas vermelhas, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | 4,37 | 349,60 |
| 48 | 140 | Cx | CHÁ DE HORTELÃ Caixa com 10 sachês Chá, tipo sachê. Sabor | 4,37 | 611,80 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|----|---|------|----------|
| | | | Hortelã. Características: sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 49 | 160 | Cx | CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Maçã com Canela. Características: sabor, odor e cor característicos de maçã com canela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | 4,58 | 732,80 |
| 50 | 30 | Cx | CHÁ DE MARCELA Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Marcela. Características: sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | 4,58 | 137,40 |
| 51 | 80 | Cx | CHÁ DE MELISSA Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Melissa. Características: sabor, odor e cor característicos de melissa, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | 4,58 | 366,40 |
| 52 | 600 | Kg | CHUCHU Sã, de primeira qualidade, limpos, cor natural, isenta de insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica | 4,53 | 2.718,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|-------|----------|
| 53 | 150 | Kg | CHULETA SUÍNA Carne suína, chuleta de 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | 20,03 | 3.004,50 |
| 54 | 140 | Pct | COCO RALADO Sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 100 gramas. | 5,15 | 721,00 |
| 55 | 60 | Pct | COLORÍFICO Colorau (urucum), em pó, fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, inviolado. Deve conter rótulo com identificação, peso, informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade. Embalado em caixa de papelão reforçado, própria para este fim. Data de validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas. | 6,14 | 368,40 |
| 56 | 100 | Und | COUVE CHINESA Unidade fresca, de 1ª qualidade, livre de sujidades. | 7,00 | 700,00 |
| 57 | 100 | Und | COUVE FLOR Legume in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração | 5,62 | 562,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|----|---|-------|-----------|
| | | | uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | | |
| 58 | 1250 | Kg | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Características do produto: de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA. | 12,36 | 15.450,00 |
| 59 | 100 | Eb | CRAVO DA ÍNDIA Proveniente de material sã e limpo, livre de sujidades, e materiais estranhos a sua espécie. Características: cor, odor e sabor próprios. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 (quatro) meses. Embalagem com 20 gramas. | 3,60 | 360,00 |
| 60 | 245 | Eb | CREME DE LEITE Pasteurizado, 100% de origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A | 2,99 | 732,55 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|-------|-----------|
| | | | embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Embalagem com 200 gramas. | | |
| 61 | 150 | Pt | DOCE DE FRUTAS - 400G Diversos sabores. produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. deve constar, obrigatoriamente, na embalagem: nome do fornecedor/produzido, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. deve ser produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. embalados potes de plástico resistente, atóxico, íntegro com vedação de tampa, não violado. isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas e materiais não pertencentes ao produto. | 7,98 | 1.197,00 |
| 62 | 800 | Pc | ERVA MATE – 1 Kg Marcas que serão aceitas: Aureense, Baldissera, Cancheada, Inspira Mate | 13,68 | 10.944,00 |
| 63 | 105 | Pct | ERVILHA Tipo verde em conserva, simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em embalagem de 200 gramas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sem odor de sujidades e fermentação não devem estar amassados, estufados, não devem conter perfurações, não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos, não devem apresentar manchas escuras, na parte interna, atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Embalagem de 200 gramas. | 4,48 | 470,40 |
| 64 | 100 | Eb | ERVILHA CONGELADA Característica do produto: Ervilha in natura congelada. Ervilha congelada a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que | 10,63 | 1.063,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|----|-----|---|-------|--------|
| | | | foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas). Admitem-se pedaços de vegetais oriundos da planta de ervilha de 0,5 a 1 %. Odor característico de ervilha fresca, cor verde-claro, uniformemente distribuído, característico de ervilha fresca, consistência não fibrosa . Embalagem primária: Sacos de Polietileno, embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega. -100 % ervilha -Sem aditivos e conservantes. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos IN NATURA; Rotulagem e Carnes Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma. Pacote de 300g. | | |
| 65 | 20 | Eb | ESPAGUETE ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE Tipo espaguete, sem glúten e sem lactose. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas. | 12,48 | 249,60 |
| 66 | 20 | Pct | FARINHA DE ARROZ Farinha de arroz, a qual não contém glúten, sendo ideal para celíacos (intolerantes permanentes ao glúten) ou dietas com restrição ao glúten, uma proteína presente no trigo, aveia, malte, centeio e cevada. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas, embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações | 9,18 | 183,60 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|-------|----------|
| | | | nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 500g. | | |
| 67 | 12 | Pct | FARINHA DE MANDIOCA O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas. | 5,92 | 71,04 |
| 68 | 340 | Pct | FARINHA DE MILHO Características: moída fina, amarela sem sal, cor, odor e sabor característicos. Embalada em plástico atóxico de 1 kg transparente, incolor e selado. Isenta de mofo, bolores, fungos e larvas, livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas. Deve apresentar rótulo contendo identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Pacote de 1 Kg. | 4,80 | 1.632,00 |
| 69 | 105 | Pct | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Enriquecida com ácido fólico e ferro. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos a espécie. Produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. Acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, e número do registro no órgão competente. Prazo de validade de no mínimo 4 (quatro) meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 5 kg. | 17,62 | 1.850,10 |
| 70 | 45 | Pct | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Tipo integral, fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem primária: sacos de papel de 1kg, não violada, resistente e íntegra. Embalagem secundária: fardos de papel. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 1 | 5,42 | 243,90 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | Kg | | |
|----|-----|----|--|------|----------|
| 71 | 170 | Kg | FEIJÃO CARIOCA Novo, classe Carioquinha, tipo 1, limpo e seco, 1ª qualidade, grãos inteiros, grandes e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg | 7,04 | 1.196,80 |
| 72 | 230 | Kg | FEIJÃO PRETO Novo, classe preta, tipo 1, limpo e seco, 1ª qualidade, grãos inteiros, grandes e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg | 5,27 | 1.212,10 |
| 73 | 205 | Eb | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Características: em pó. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 100 gramas. | 4,44 | 910,20 |
| 74 | 350 | Cx | GELATINA EM PÓ Pó para preparo de gelatina. Sabores variados e sortidos. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 20 gramas. | 1,50 | 525,00 |
| 75 | 300 | Cx | GELATINA ZERO Pó para preparo de gelatina. ZERO AÇÚCAR, SACAROSE E SIMILARES. Sabores variados e sortidos. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data | 3,80 | 1.140,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|-------|----------|
| | | | de entrega. Embalagem de 12 gramas. | | |
| 76 | 250 | Kg | LARANJA PÊRA Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme. | 3,61 | 902,50 |
| 77 | 255 | Cx | LEITE CONDENSADO Origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Embalagem com 395 gramas. | 5,06 | 1.290,30 |
| 78 | 380 | Pct | LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo, não modificado, sem adição de açúcar. Livre de sujidades, parasitas, e materiais não pertencentes a espécie. Características: cor, odor e sabor característicos. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação, lote e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas. | 15,20 | 5.776,00 |
| 79 | 250 | L | LEITE TIPO DESNATADO Sem adulterações, com no máximo 0,5% de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem | 6,06 | 1.515,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|---|---|------|-----------|
| | | | longa vida UHT/UAT (Ultra-Alta Temperatura), em caixa cartonada de 1.000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega. | | |
| 80 | 2560 | L | LEITE UHT INTEGRAL Leite integral UHT homogeneizado e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve apresentar data de validade de no mínimo 4 (quatro) meses, contados a partir da data de entrega. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Características sensoriais: aspecto líquido, cor branca, odor e sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos. Não deve ter micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição. Armazenamento temperatura ambiente. O leite UHT deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Armazenado em embalagem de 1 Litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e micro-organismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação, vencimento ou data de validade; nome e endereço completo do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; sigla e registro em vigência no órgão competente. | 4,93 | 12.620,80 |
| 81 | 60 | L | LEITE UHT ZERO LACTOSE Características técnicas: Produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolizada, próprio para dietas com restrição de lactose. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1000ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses. | 5,45 | 327,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|-------|----------|
| 82 | 230 | Pct | LENTILHA Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas. | 6,50 | 1.495,00 |
| 83 | 50 | Kg | LINGUIÇA DE FRANGO | 27,89 | 1.394,50 |
| 84 | 190 | Kg | LINGUIÇA SUINA Linguiça suína, congelada ou resfriada, de 1ª qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente congelado. | 23,41 | 4.447,90 |
| 85 | 20 | Eb | LINHAÇA SEMENTE Semente de linhaça marrom, grãos integrais, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Características: sabor, odor e cor característicos de linhaça, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em plástico específico, íntegro e não violado, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 250g. | 10,16 | 203,20 |
| 86 | 760 | Kg | MAÇÃ NACIONAL Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e | 12,62 | 9.591,20 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|-----|--|-------|-----------|
| | | | conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegras, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim. | | |
| 87 | 270 | Pct | MAÇÃ SECA PARA CHÁ - Pacote com 100 g | 8,40 | 2.268,00 |
| 88 | 20 | Eb | MACARRÃO ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE Tipo macarrão, sem glúten e sem lactose. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas. | 25,04 | 500,80 |
| 89 | 20 | Eb | MAIONESE O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas. | 11,29 | 225,80 |
| 90 | 1300 | Kg | MAMÃO FORMOSA Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão próprio para este fim. | 11,94 | 15.522,00 |
| 91 | 230 | kg | MANDIOCA BRANCA SEM CASCA De primeira qualidade, fresca, não fibrosa, embalada em sacos plásticos, transparentes de 2kg, com rótulo contendo tempo e temperatura de armazenamento, | 10,55 | 2.426,50 |
| 92 | 1350 | Kg | MANGA Fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem | 7,23 | 9.760,50 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|--|-------|----------|
| | | | desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim. | | |
| 93 | 177 | Pt | MARGARINA Cremosa com sal; leite, água e sal com teor de lipídios de forma precisa na embalagem, de mínimo 80% isento de substâncias estranhas a sua composição; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, homogênea normal, cheiro e sabor próprios; validade mínima de 5 meses a contar da entrega; embalagem plástica pote de 500 gramas. | 7,13 | 1.262,01 |
| 94 | 230 | Pct | MARMELO SECO PARA CHÁ Maça desidratada para chá em pacote com 80 gramas com toda a descrição do fornecedor, informação nutricional e data de validade | 13,50 | 3.105,00 |
| 95 | 60 | Pct | MASSA CABELINHO DE ANJO Com Ovos Tipo cabelinho de anjo, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas. | 5,91 | 354,60 |
| 96 | 30 | Pct | MASSA DE LASANHA – 500g | 9,75 | 292,50 |
| 97 | 70 | Pct | MACARRÃO ESPAGUETE Embalagem com 500 g | 4,04 | 282,80 |
| 98 | 70 | Pct | MASSA PARA PASTEL In natura, tamanho médio. Embalagem de polietileno atóxico, não violada, com identificação no rótulo dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 30 dias a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas | 7,93 | 555,10 |
| 99 | 50 | Pct | MACARRÃO PARAFUSO Embalagem com 500 g | 4,04 | 202,00 |
| 100 | 30 | Pct | MACARRÃO TIPO INTEGRAL Embalagem com 500 g | 7,99 | 239,70 |
| 101 | 800 | Kg | MELÂNCIA Fruta in natura, espécie redonda. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e | 3,76 | 3.008,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|---|------|----------|
| | | | larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta. Livre de danos físicos ou mecânicos do manuseio e/ou transporte. | | |
| 102 | 250 | Kg | MELÃO ESPANHOL Legume in natura. características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme | 7,43 | 1.857,50 |
| 103 | 100 | Pct | MILHO PARA PIPOCA Tipo Premium, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, com produtor e safra. Validade mínima de 6 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas. | 4,05 | 405,00 |
| 104 | 180 | Eb | MILHO VERDE Em conserva, grãos inteiros e sãos, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com os grãos previamente debulhados e pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriados, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em caixa tetrapak 200 gramas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados, estufados, não devem conter perfurações, não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos, não devem apresentar manchas escuras, na parte interna, atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Embalagem de 200g | 3,85 | 693,00 |
| 105 | 100 | Pct | MILHO VERDE CONGELADO Característica do produto: milho verde congelado. Milho congelado a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram | 9,56 | 956,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|--|------|----------|
| | | | selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas). Embalagem primária: Sacos de Polietileno, embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega. -100 % milho verde -Sem aditivos e conservantes. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos IN NATURA; Rotulagem e Carnes Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma. Pacote de 300g. | | |
| 106 | 165 | Pct | MISTURA PARA BOLO Nos sabores: laranja, coco, baunilha, chocolate, abacaxi, limão. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses. Embalagem com 400 gramas. | 3,90 | 643,50 |
| 107 | 560 | Kg | MORANGA CABOTIÁ Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | 4,47 | 2.503,20 |
| 108 | 80 | Pt | NATA Origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade de produto e atender as | 9,45 | 756,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|---|-------|----------|
| | | | exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 1 (mês) meses a partir data de entrega. Embalagem com 300 gramas. | | |
| 109 | 540 | Und | ÓLEO DE SOJA Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Acondicionado em frasco plástico tipo pet, atóxico e resistente, íntegro e não violado. Embalagem deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade de no mínimo 4 (quatro) meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml | 9,11 | 4.919,40 |
| 110 | 25 | Pct | ORÉGANO Obtido da folha de Origanum vulgaris, limpa e seca, acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais, livre de sujidades, e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 100 gramas. | 6,57 | 164,25 |
| 111 | 300 | Dz | OVOS BRANCOS Ovos brancos de galinha, tamanho grande e padronizado, de 1ª qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devem apresentar o carimbo do SIF, identificação do lote, data de fabricação e validade. Embalagem: acomodados em caixas próprias para este fim, que estejam em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. | 10,37 | 3.111,00 |
| 112 | 450 | Kg | PÃO CASEIRINHO Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos | 15,75 | 7.087,50 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|----|--|-------|----------|
| | | | <p>duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados 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. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. 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, sem perder sua integridade.</p> | | |
| 113 | 130 | Kg | PÃO DE FORMA FATIADO | 17,05 | 2.216,50 |
| 114 | 450 | Kg | PÃO DE FORMA INTEGRAL <p>Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Devem ser preparados 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. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto</p> | 17,65 | 7.942,50 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|------|----|--|-------|-----------|
| | | | deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. 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, sem perder sua integridade. | | |
| 115 | 140 | Kg | PÃO FRANCÊS Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados 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. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. 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, sem perder sua integridade. | 15,26 | 2.136,40 |
| 116 | 1430 | Kg | PÃO SOVADO PARA CACHORRO QUENTE Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa | 15,75 | 22.522,50 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|------|-----|---|-------|-----------|
| | | | deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados 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. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. 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, sem perder sua integridade. Unidades de 50 gramas. | | |
| 117 | 30 | Pct | PÃO ZERO GLUTEN E ZERO LACTOSE Pão fatiado sem glúten e sem lactose laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico garantindo que seja 100% livre de contaminação pelo glúten. Embalagem de 450 g, de polietileno atóxico lacrada com data de fabricação e validade, peso e identificação de fornecedor. Validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega. | 24,10 | 723,00 |
| 118 | 1200 | Kg | PEITO DE FRANGO DESOSSADO Características do produto: de 1ª qualidade, se ossos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado á temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto | 21,25 | 25.500,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|----|---|-------|----------|
| | | | as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. | | |
| 119 | 150 | Kg | PEITO DE FRANGO MOIDO TIPO GUISADO. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | 21,25 | 3.187,50 |
| 120 | 230 | Kg | PEPINO SALADA Legume in natura. características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | 6,31 | 1.451,30 |
| 121 | 350 | Kg | PÊRA Produto in natura, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim | 12,59 | 4.406,50 |
| 122 | 26 | Kg | PIMENTÃO VERDE Legume in natura, espécie verde. Características: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca), sem manchas bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | 12,73 | 330,98 |
| 123 | 500 | Eb | POLPA 100% TOMATE Polpa de tomate 100% resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são de tomate, por | 5,44 | 2.720,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|---|-------|----------|
| | | | processo tecnológico adequado. Sem açúcar. Deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sujidades, não devem estar amassados, estufados, não devem conter perfurações, não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos, não devem apresentar manchas escuras, na parte interna, atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem contendo 340 gramas de produto. | | |
| 124 | 25 | Pct | POLVILHO AZEDO Azedo, tipo 1, origem amiláceo mandioca, grupo fécula. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas | 6,04 | 151,00 |
| 125 | 160 | Kg | PRESUNTO MAGRO FATIADO | 37,04 | 5.926,40 |
| 126 | 200 | Cx | PUDIM Pó para preparo de pudim. Sabores variados e sortidos. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 50 gramas | 2,89 | 578,00 |
| 127 | 250 | Cx | PUDIM ZERO AÇÚCAR Pó para preparo de pudim, ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SACAROSE, E SIMILARES. Sabores variados e sortidos. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 30 gramas. | 5,29 | 1.322,50 |
| 128 | 210 | Kg | QUEIJO MUSSARELA Cor, odor e sabor característicos. livre de odores e sabores estranhos. ausência de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas. é obrigatória a produção em condições higiênicas desde o trato do gado leiteiro à ordenha, | 45,21 | 9.494,10 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|---|------|----------|
| | | | vasilhames, transporte e produção. as embalagens iniciais dos produtos deverão ser sacos plásticos atóxicos, resistentes e não violados. deve, obrigatoriamente, conter identificação do produto, inclusive marca e tipo: nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo, data de fabricação, composição do produto, informações nutricionais, peso líquido, condições de armazenamento e registro no respectivo órgão. o transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente. | | |
| 129 | 100 | Pct | QUEIJO RALADO Cor, odor e sabor característicos. livre de odores e sabores estranhos. ausência de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas. é obrigatória a produção em condições higiênicas desde o trato do gado leiteiro à ordenha, vasilhames, transporte e produção. as embalagens iniciais dos produtos deverão ser sacos plásticos atóxicos, resistentes e não violados. deve, obrigatoriamente, conter identificação do produto, inclusive marca e tipo: nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo, data de fabricação, composição do produto, informações nutricionais, peso líquido, condições de armazenamento e registro no respectivo órgão. o transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente. Pacote com 50 g. | 5,54 | 554,00 |
| 130 | 150 | Und | RADICHE PÃO DE AÇUCAR Folhas íntegras, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. Transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas. Unidade em pé, com maturidade e tamanhos máximos. | 4,94 | 741,00 |
| 131 | 50 | Kg | REPOLHO ROXO Legume in natura, tipo roxo, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. | 7,24 | 362,00 |
| 132 | 280 | Kg | REPOLHO VERDE Legume in natura, tipo verde, espécie comum. de primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. | 4,07 | 1.139,60 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|------|-----|---|-------|----------|
| 133 | 190 | Pct | SAGU PÉROLA Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas. | 8,62 | 1.637,80 |
| 134 | 235 | Kg | SAL FINO Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg. | 2,16 | 507,60 |
| 135 | 80 | Kg | SALSICHA A GRANEL Características: sem corante, composta de carne de frango, fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação. Embalagem: transparente devidamente acondicionada em pacotes rotulados e com identificação do SIF, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do fabricante. Validade: 120 dias contados a partir da data de entrega | 12,58 | 1.006,40 |
| 136 | 1940 | Sh | SUCO ARTIFICIAL Pó para preparo de suco. Sabores sortidos e variados. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 8 (oito) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 20 gramas. | 0,94 | 1.823,60 |
| 137 | 100 | Lt | SUCO DE UVA INTEGRAL Suco de uva tinto integral sem adição de açúcar e sem conservantes, pronto para consumo. Não alcoólico e não fermentado. Cor, sabor e aroma característicos. Livre de odores, sabores estranhos, bem como substâncias proibidas e materiais não pertencentes ao produto. | 15,51 | 1.551,00 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|------|----|---|-------|----------|
| | | | Embalagem de vidro. A embalagem deverá declarar, OBRIGATORIAMENTE, a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1 litro. | | |
| 138 | 380 | Mç | TEMPERO VERDE Cheiro verde, composto por salsa e cebolinha. folhas íntegras, frescas, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas. unidade em maço embalados em plástico limpo, novo e atóxico. | 4,08 | 1.550,40 |
| 139 | 1005 | Kg | TOMATE LONGA VIDA Legume in natura, 1ª qualidade, tamanho médio, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | 8,51 | 8.552,55 |
| 140 | 30 | Kg | TORTA Bolo Recheado com 3 sabores | 44,90 | 1.347,00 |
| 141 | 80 | Kg | UVA ITÁLIA Fruta in natura, espécie Itália. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos, bem como não serão aceitos grãos deteriorados/estragados. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. | 18,95 | 1.516,00 |
| 142 | 365 | Fr | VINAGRE TINTO Resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico novo, com | 5,32 | 1.941,80 |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|----|----|--|-------|----------|
| | | | tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 750 ml | | |
| 143 | 80 | Pc | GRANOLA ZERO AÇÚCAR – Pacote com 250 g | 11,65 | 932,00 |
| 144 | 5 | Eb | GORDURA DE SUÍNO (BANHA) – Embalagem com 1 kg | 13,13 | 65,65 |
| 145 | 40 | Kg | KIWI – fruta in natura | 25,13 | 1.005,20 |
| 146 | 80 | Kg | UVA DE MESA – fruta in natura | 17,97 | 1.437,60 |
| 147 | 30 | Pc | POLVILHO DOCE - Embalagem de 500 g | 7,14 | 214,20 |

4 – DO PRAZO E CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE ENTREGA E RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.1 - Todos os Gêneros Alimentícios deverão ser fornecidos de acordo com as características solicitadas e deverão ser entregues livres de frete com **prazo de validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir da data da entrega dos produtos**, caso contrário os objetos licitados não serão recebidos.

4.2 - A entrega dos produtos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o cronograma e solicitação enviada pelas Nutricionistas das Escolas Municipais e do Hospital Municipal.

4.3 – Dependendo do grau de perecibilidade dos alimentos as entregas deverão ser realizadas em até 3 vezes na semana.

4.4 - O Município de Campinas do Sul/RS, reserva-se no direito de realizar a compra dos itens licitados conforme sua necessidade, durante o período de vigência do contrato, não ficando obrigado a adquirir a quantidade total licitada durante sua vigência.

4.5 - O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a proposta, será recebido:

- PROVISORIAMENTE, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.
- DEFINITIVAMENTE, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

4.6- O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

4.7 - O produto recusado será considerado como não entregue.

5 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

A solução proposta é a realização de um processo de Licitação Modalidade Pregão Eletrônico para a aquisição de Gêneros Alimentícios, para serem utilizados na Merenda Escolar, Hospital Municipal e demais Secretarias.

6 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente aquisição de gêneros alimentícios proporcionará resultados significativos para a administração pública de Campinas do Sul/RS, impactando positivamente, com os seguintes resultados:

- **Educação:** Garantia de alimentação balanceada e nutritiva para os alunos da rede municipal de ensino com a melhoria do desempenho acadêmico e do desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes. A formação de hábitos alimentares saudáveis, alinhados às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- **Saúde:** Fornecimento de refeições adequadas às necessidades nutricionais dos pacientes do Hospital Municipal, contribuindo para sua recuperação e bem-estar.
- **Outras Secretarias:** Atendimento às demandas alimentares em eventos institucionais, reuniões e atividades administrativas. Melhoria na organização e no suporte logístico das ações realizadas pelas secretarias municipais.
- **Gestão Pública:** Eficiência no uso de recursos públicos, com aquisição centralizada e redução de custos por meio de compras planejadas e competitivas, com a regularidade no abastecimento das unidades administrativas, evitando interrupções nos serviços.
- **Qualidade dos Serviços Públicos:** Continuidade e melhoria na prestação de serviços à população, garantindo atendimento eficiente e alinhado às necessidades básicas.

Portanto, a realização desta aquisição resultará em ganhos expressivos para a comunidade, consolidando políticas públicas essenciais e reafirmando o compromisso da administração municipal com a qualidade dos serviços e o bem-estar da população.

7 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

7.2 - Para fornecimento do objeto pretendido os eventuais interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos de habilitação descritos no art. 62, Lei nº 14.133/2021.

7.3 - A empresa vencedora do processo deverá apresentar toda a sua documentação jurídica, fiscal, social, trabalhista e sanitária.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

8 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1 - A gestão e a fiscalização do objeto contratado será realizada pela Secretária de Educação, Cultura e Desportos, devidamente designado para esse fim, permitida a assistência de terceiros.

8.2 - As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

9 - PAGAMENTO

9.1 - O pagamento será efetuado após o recebimento e aceitação do objeto licitado no prazo máximo de até 10 dias, através de depósito bancário na conta corrente da(s) proponente(s) vencedora(s) em cada item.

9.2 - Não será aceito nenhum tipo de acréscimo/reposição de valor, sobre o valor inicialmente proposto, em ambos os itens, durante o período de vigência contratual.

9.3 - A nota fiscal/fatura emitida pela proponente deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo e do número do pregão, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do objeto licitado e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

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

9.5 - As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

9.6 - O CNPJ da contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

9.7 - Haverá, se for o caso, retenção de Imposto de Renda Retido na Fonte, conforme Instrução Normativa da Receita Federal nº 1.234/2012.

9.8 - As empresas deverão informar na Nota Fiscal as alíquotas de Imposto de Renda, bem como os valores a serem recolhidos.

9.9 - As retenções NÃO serão efetuadas para as empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL, bem como das empresas imunes ao pagamento de impostos.

9.10 - Durante todo o transcorrer do contrato e como condição para efetivação dos pagamentos, a Contratada **deverá** manter regularizados e dentro dos seus períodos de validade, os seguintes documentos:

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, (Certidão conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União);
- b) Prova de regularidade da empresa com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do proponente;
- c) Prova de regularidade da empresa com a Fazenda Estadual;
- d) Certificado de Regularidade de Situação (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

Serviço - FGTS;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista (CNDT) fornecido pela Justiça do Trabalho;

10 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1 - A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, com o critério de Julgamento de menor preço global, nos termos do artigo 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021.

11 – DAS OBRIGAÇÕES

11.1 - Da Contratante:

- a) Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;
- b) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- c) Aplicar à empresa vencedora penalidades, quando for o caso;
- d) Prestar à CONTRATADA toda e qualquer informação por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;
- e) Efetuar o pagamento à CONTRATADA conforme disposto no edital, após a entrega da nota fiscal no setor competente;
- f) Notificar, por escrito, à CONTRATADA da aplicação de qualquer sanção.

11.2 – Da Contratada:

- a) Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado;
- b) Evitar o emprego de acessórios impróprios ou de qualidade inferior, não podendo tal fato ser invocado para justificar cobrança adicional a qualquer título;
- c) Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causados por seus empregados, ou representantes, direta e indiretamente, ao adquirente ou a terceiros, inclusive aos defeitos, constatáveis nos prazos da garantia, mesmo expirado o prazo;
- d) entregar o objeto licitado conforme especificações deste Edital e seus anexos, bem como em consonância com a proposta de preços;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo contratante;
- f) Designar profissional responsável pela entrega dos produtos;



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

- g) Assumir todos os possíveis danos, tanto físicos, quanto materiais, causados por seus empregados ou representantes, ao contratante e/ou terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito a segurança, quando da execução do objeto licitado;
- h) arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da Contratada;
- i) Observar as normas legais de segurança que está sujeita a atividade de distribuição dos produtos contratados.
- j) Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como a não empregar menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
- k) Manter durante toda a execução deste as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme Lei nº 14.133/2021.
- l) Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, contrato social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de endereço.
- m) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.
- n) Responder direta e exclusivamente pela execução do contrato de fornecimento, não podendo, em nenhuma hipótese, transferir a responsabilidade pelo fornecimento do produto a terceiros, sem o expresso consentimento da Contratante;
- o) não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou Gestor do contrato, em total observância aos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- p) guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução dos serviços.
- q) Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital.

12 - DOS PRAZOS

12.1 - O prazo do contrato terá duração de **12 meses**, podendo ser prorrogado conforme prevê o art. 107 da Lei Federal n. 14.133/21.

13 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1 - O custo estimado total da contratação é de R\$ 509.787,30 (Quinhentos e nove mil, setecentos e oitenta e sete reais e trinta centavos).

13.2 - Para estimativa dos preços referencias foi realizada pesquisa de valores junto ao Portal Licitacon/TCE e Sites eletrônicos especializados.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

13.3 - Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidiu sobre um conjunto de cinco orçamentos.

13.4 - Ainda, vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal nº 873/2022, bem como a Lei 14.133/2021.

14 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1 - As despesas decorrentes da execução do objeto, serão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

7303 - 05.01.12.361.0006.2012.3.3.90.30.07.00.00

7396 - 05.01.12.365.0006.2069.3.3.90.30.07.00.00

8577 - 08.01.10.302.0013.2040.3.3.90.30.07.00.00

8968 - 09.01.08.244.0014.2028.3.3.90.30.07.00.00

3405 - 11.01.20.606.0018.2035.3.3.90.30.07.00.00

2869 - 04.01.04.122.0005.2005.3.3.90.30.07.00.00

8968 - 09.01.08.244.0014.2028.3.3.90.30.07.00.00

3385 - 10.01.04.122.0016.2033.3.3.90.30.07.00.00

3015 - 07.01.15.451.0011.2022.3.3.90.30.07.00.00

Campinas do Sul/RS, 13 de janeiro de 2026.

Gilberto A. Bernardi Junior
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Desportos



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO

Contrato celebrado entre o Município de Campinas do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Gal. Daltro Filho, 999, na cidade de Campinas do Sul/RS, inscrito no CNPJ sob nº 87.613.444/0001-80, doravante denominado de CONTRATANTE, neste ato representado por seu agente político Sr. PAULO SERGIO BATTISTI, brasileiro, casado, Prefeito Municipal, portador do CPF nº e inscrito no RG nº, residente e domiciliado à, centro na cidade de Campinas do Sul/RS e de outro lado como CONTRATADA a empresa, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº, localizada na, na cidade de, neste ato representada por seu proprietário o Sr., inscrito no CPF nº, residente e domiciliada na cidade de, para executar a prestação de serviços descrito na Cláusula Primeira – Do Objeto.

O presente Contrato tem seu respectivo fundamento e finalidade na consecução do Objeto Contratado, descrito abaixo, constante do **Processo Licitatório, Modalidade Pregão Eletrônico nº. 001/2026**, regendo-se pela Lei nº 14.133/2021 e posteriores alterações e legislação pertinente, assim como pelas condições do Edital e Anexos, constantes do referido Processo Licitatório, pelos termos da proposta e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1- Aquisição de Gêneros Alimentícios, para serem utilizados na Merenda Escolar, Hospital Municipal e demais Secretarias, conforme descrição do item abaixo:

| Item | Qtd | Und | Descrição | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$) |
|-------|-------|------|-----------|----------------------|-------------------|
| | | | | | |

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1 - O Contratante pagará a Contratada o valor de R\$.....

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 - As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

7303 - 05.01.12.361.0006.2012.3.3.90.30.07.00.00
7396 - 05.01.12.365.0006.2069.3.3.90.30.07.00.00
8577 - 08.01.10.302.0013.2040.3.3.90.30.07.00.00
8968 - 09.01.08.244.0014.2028.3.3.90.30.07.00.00
3405 - 11.01.20.606.0018.2035.3.3.90.30.07.00.00
2869 - 04.01.04.122.0005.2005.3.3.90.30.07.00.00
8968 - 09.01.08.244.0014.2028.3.3.90.30.07.00.00
3385 - 10.01.04.122.0016.2033.3.3.90.30.07.00.00
3015 - 07.01.15.451.0011.2022.3.3.90.30.07.00.00

CLÁUSULA QUARTA- DO PAGAMENTO

4.1 - O pagamento será efetuado após o recebimento e aceitação do objeto licitado no prazo máximo de até 10 dias, através de depósito bancário na conta corrente da(s) proponente(s) vencedora(s) em cada item.

4.2 - Não será aceito nenhum tipo de acréscimo/reposição de valor, sobre o valor inicialmente proposto, em ambos os itens, durante o período de vigência contratual.

4.3 - A nota fiscal/fatura emitida pela proponente deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo e do número do pregão, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do objeto licitado e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

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

4.5 - As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

4.6 - O CNPJ da contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

4.7 - Haverá, se for o caso, retenção de Imposto de Renda Retido na Fonte, conforme Instrução Normativa da Receita Federal nº 1.234/2012.

4.8 - As empresas deverão informar na Nota Fiscal as alíquotas de Imposto de Renda, bem como os valores a serem recolhidos.

4.9 - As retenções NÃO serão efetuadas para as empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL, bem como das empresas imunes ao pagamento de impostos.

4.10 - Durante todo o transcorrer do contrato e como condição para efetivação dos pagamentos, a Contratada **deverá** manter regularizados e dentro dos seus períodos de validade, os seguintes documentos:

a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, (Certidão conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União);

b) Prova de regularidade da empresa com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do proponente;

c) Prova de regularidade da empresa com a Fazenda Estadual;

d) Certificado de Regularidade de Situação (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

Serviço - FGTS;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista (CNDT) fornecido pela Justiça do Trabalho;

CLAUSULA QUINTA – DO PRAZO E CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE ENTREGA E RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

5.1 - Todos os Gêneros Alimentícios deverão ser fornecidos de acordo com as características solicitadas e deverão ser entregues livres de frete com **prazo de validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir da data da entrega dos produtos**, caso contrário os objetos licitados não serão recebidos.

5.2 - A entrega dos produtos deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o cronograma e solicitação enviada pelas Nutricionistas das Escolas Municipais e do Hospital Municipal.

5.3 – Dependendo do grau de perecibilidade dos alimentos as entregas deverão ser realizadas em até 3 vezes na semana.

5.4 - O Município de Campinas do Sul/RS, reserva-se no direito de realizar a compra dos itens licitados conforme sua necessidade, durante o período de vigência do contrato, não ficando obrigado a adquirir a quantidade total licitada durante sua vigência.

CLAUSULA SEXTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1 - O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a proposta, será recebido:

- a) **PROVISORIAMENTE**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.
- b) **DEFINITIVAMENTE**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

6.2 - O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

6.3 - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

6.4 - O produto recusado será considerado como não entregue.

6.5 - Os custos de retirada e devolução dos materiais recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da Empresa vencedora.

6.6 - A Empresa vencedora terá o prazo máximo de 15 (quinze) dias para retirada e se for o caso substituição dos produtos recusados, após notificação do Gestor da Compra.

CLAUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

7.1. O prazo do contrato terá duração de **12 meses**, podendo ser prorrogado conforme prevê o art. 107 da Lei Federal n. 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES

8.1 - Da Contratante:

- a) Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;
- b) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- c) Aplicar à empresa vencedora penalidades, quando for o caso;
- d) Prestar à CONTRATADA toda e qualquer informação por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;
- e) Efetuar o pagamento à CONTRATADA conforme disposto no edital, após a entrega da nota fiscal no setor competente;
- f) Notificar, por escrito, à CONTRATADA da aplicação de qualquer sanção.

8.2 – Da Contratada:

- a) Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado;
- b) Evitar o emprego de acessórios impróprios ou de qualidade inferior, não podendo tal fato ser invocado para justificar cobrança adicional a qualquer título;
- c) Responsabilizar-se por todo e qualquer dano ou prejuízo causados por seus empregados, ou representantes, direta e indiretamente, ao adquirente ou a terceiros, inclusive aos defeitos, constatáveis nos prazos da garantia, mesmo expirado o prazo;
- d) entregar o objeto licitado conforme especificações deste Edital e seus anexos, bem como em consonância com a proposta de preços;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo contratante;
- f) Designar profissional responsável pela entrega dos produtos;
- g) Assumir todos os possíveis danos, tanto físicos, quanto materiais, causados por seus empregados ou representantes, ao contratante e/ou terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito a segurança, quando da execução do objeto licitado;
- h) arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da Contratada;



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

- i) Observar as normas legais de segurança que está sujeita a atividade de distribuição dos produtos contratados.
- j) Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como a não empregar menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
- k) Manter durante toda a execução deste as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme Lei nº 14.133/2021.
- l) Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, contrato social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de endereço.
- m) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.
- n) Responder direta e exclusivamente pela execução do contrato de fornecimento, não podendo, em nenhuma hipótese, transferir a responsabilidade pelo fornecimento do produto a terceiros, sem o expresso consentimento da Contratante;
- o) não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou Gestor do contrato, em total observância aos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- p) guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução dos serviços.
- q) Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital.

CLAUSULA NONA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 - A aplicação de penalidades à licitantes e às contratadas reger-se-á conforme o estabelecido no Título IV, Capítulo I – Das Infrações Administrativas, da Lei nº 14.133/21.

9.2 - Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas descritas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/21, as seguintes sanções:

9.2.1 - **Advertência**, àquele que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave art. 156, §2º, da Lei Federal 14.133/21;

9.2.2 - **Impedimento de licitar e contratar**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, pelo período de um a três anos;

b) dar causa à inexecução total do contrato, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame, pelo prazo máximo de três anos;



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, pelo prazo máximo de três anos;

e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, pelo prazo máximo de três anos;

f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, pelo prazo máximo de três anos;

9.2.2.1 - Considera-se inexecução total do contrato:

a) recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada;

b) recusa injustificada do adjudicatário em assinar ata de registro de preços, contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.2.3 - **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, àquele que:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

9.2.3.1 - As infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do Art 155 da Lei Federal 14.133/21, e impedirá o responsável de 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.

9.2.3.2 - A aplicação da sanção prevista no **item 9.2.3** será aplicada pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

9.2.4 - Multa, que será calculada na forma prevista no edital ou no contrato, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta, e poderá ser aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21, observando-se os seguintes parâmetros:

a) No caso de inexecução parcial do contrato, nos termos dos incisos I a II do art. 155 da Lei nº 14.133/21, a multa será de a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

b) No caso de inexecução total do contrato, conforme prevista no inciso III do art. 155 da Lei nº 14.133/21, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do contrato.

c) Para infrações descritas nos incisos IV a VII, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

d) Para as infrações descritas nos incisos VIII a XI, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 acima, de 10% (dez por cento) do valor do contrato.

e) Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

f) O atraso na execução/entrega do objeto contratado superior a **30 (trinta) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por** descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.5 - Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 20% (vinte por cento). A multa de mora não impede as demais sanções previstas nos termos do art. 162, da Lei Federal nº 14.133/21.

9.3 - A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/21).

9.4 - Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/21).

9.5 - As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do CONTRATANTE, pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor da CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.

9.5.1 - Se a CONTRATADA não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

9.6 - A aplicação de multas, bem com a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas neste contrato.

9.7 - A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO GESTOR E DA FISCALIZAÇÃO CONTRATO

10.1 - A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas pelo Secretário de Educação, Cultura e Desportos, devidamente designado para esse fim, permitida a assistência de terceiros.

Será gestor do presente contrato, o Secretária de Educação, Cultura e Desportos, tendo por parâmetro os resultados previstos no contrato, a qual será responsável pelo acompanhamento e fiscalização da sua execução, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, de acordo com as legislações vigentes.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

10.2 - A Contratada deverá manter preposto, aceito pela Administração do Contratante, para representá-lo sempre que for necessário.

10.3 - As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

11.1 - As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

12.1 - O presente contrato poderá ser extinto, caso se materialize uma, ou mais, das hipóteses contidas no artigo 137, nos termos dos arts. 138 a 139 da Lei Federal n.º 14.133/2021 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DA PUBLICAÇÃO

13.1 - Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 - Todas as despesas decorrentes da contratação, bem como encargos trabalhistas, previdenciários e tributários decorrentes da execução do contrato ficarão exclusivamente a cargo do licitante, cabendo-lhe, ainda, inteira responsabilidade por quaisquer acidentes de que possam vir a serem vítimas as suas empregadas, quando em serviço, bem como quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros e ao Município.

14.2 - As partes de comum acordo elegem o Foro da Comarca de Erechim/RS, para dirimir as dúvidas emergentes do presente instrumento, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e acordados assinam o presente instrumento em três vias de igual teor para um único efeito, na presença de duas testemunhas.

Campinas do Sul/RS, dede 2026.



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA
DE PEQUENO PORTE

(Razão Social do Licitante) inscrita no CNPJ sob o nº _____,
por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr. (a)
_____, portador(a) da Carteira de Identidade nº
_____ e do CPF nº _____, declara, para fins de participação
do presente processo licitatório, sob as penas da lei, que esta licitante, na presente data esta
enquadrada como:

() MICROEMPRESA, CONFORME O INCISO I DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR FEDERAL
Nº123/2006 E ALTERAÇÕES.

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, CONFORME O INCISO II DO ART. 3º DA LEI
COMPLEMENTAR FEDERAL Nº123/2006 E ALTERAÇÕES.

Declaro ainda, estar ciente de que para a aceitação da proposta e a habilitação da licitante
será exigido o cumprimento de todas as obrigações previstas neste edital.

(LOCAL E DATA)

(CONTADOR)



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL
Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000
Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706
www.campinasdosul.com.br

ANEXO IV
PROPOSTA DE PREÇOS
Pregão Eletrônico nº 001/2026

Dados do Licitante

| | |
|---------------|---------|
| Razão Social: | |
| CNPJ: | |
| Endereço: | |
| Cidade: | |
| Fone: | e-mail: |

Descrição dos Itens

| Item | Qtd | Und | Descrição | Valor Unitário (R\$) | Valor Total (R\$) |
|------|-----|-----|--|----------------------|-------------------|
| 1 | 450 | Und | ABACAXI Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | | |
| 2 | 300 | Kg | ABOBRINHA ITALIANA Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | | |
| 3 | 30 | Pct | ACHOCOLATADO EM PÓ Pacote com 400 g Sabor chocolate, em pó | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|---|-----|-----|--|--|--|
| | | | homogêneo, instantâneo, solúvel, com adição de vitaminas e sais minerais, fonte de cálcio e ferro, sem gordura trans. Composição nutricional exigida: Em 20g do produto: 75 a 80 Kcal, 16 a 17 gramas de carboidrato, 0,6 a 0,7 gramas de proteínas, 0 g de gorduras totais, 1 a 2 gramas de fibra. Aparência: cor marrom claro e escuro, sabor e cheiros próprios. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Acondicionado em pacote ou recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas. | | |
| 4 | 390 | Pct | AÇUCAR CRISTAL Pacote de 5 KG Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. Embalagem primária deve conter: marca, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional. Embalagem íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. | | |
| 5 | 10 | Kg | AÇUCAR MASCAVO produto 100% natural. isento de qualquer material não pertencente a espécie e sujidades. embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, deve, obrigatoriamente, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais. validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Embalagem 1 kg. | | |
| 6 | 15 | Un | ADOÇANTE DIETÉTICO – 200 ml | | |
| 7 | 600 | Un | AGUA MINERAL COM GÁS – 500 ml | | |
| 8 | 600 | Un | AGUA MINERAL SEM GÁS – 500 ml | | |
| 9 | 380 | Un | ALFACE Tipo: variada (americana ou crespa). folhas íntegras, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|
| | | | deterioradas. transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas. unidade em pé, com maturidade e tamanhos máximos. | | |
| 10 | 28 | Kg | ALHO Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos, tipo branco. | | |
| 11 | 20 | Pc | AMEIXA SECA SEM CAROÇO – Pct com 150 gr | | |
| 12 | 160 | Pc | AMIDO DE MILHO Pacote com 500 g Embalagem primária deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade, quantidade de produto, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da entrega. Embalagem de 500 gramas. | | |
| 13 | 120 | Pc | ANIS ESTRELADO Tipo flor. Características: aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses. Embalagem com no mínimo 15 gramas. | | |
| 14 | 305 | Pct | ARROZ BRANCO TIPO 1 Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, informação nutricional. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura Embalagem de 5 Kg. | | |
| 15 | 60 | Pct | ARROZ INTEGRAL Arroz, tipo integral. Constituídos de grãos inteiros, | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|-----|---|--|--|
| | | | com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, informação nutricional. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 1 Kg. | | |
| 16 | 110 | Pct | ARROZ PARBOILIZADO – 5 KG | | |
| 17 | 135 | Pct | AVEIA EM FLOCOS Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas, apresentando umidade máxima de 15,0% p/p. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, termosoldada. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas. Embalagem deverá conter rótulo, informando Marca, peso, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 4 (quatro) meses de validade. Embalagem de 200 gramas. | | |
| 18 | 40 | Pct | BALA SORTIDA Balas diversos sabores, mastigáveis, boa qualidade. Ingredientes permitidos em lei. Embalagem: embaladas individualmente, íntegras e não violadas, acondicionadas em pacotes de 500 gramas plástico transparente, atóxico, íntegro e não violado, deve conter rótulo especificando marca, quantidade, data de fabricação, lote, validade, ingredientes, informações nutricionais. Deverá atender as legislações vigentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas. | | |
| 19 | 2810 | Kg | BANANA CATURRA Fruta in natura, espécie caturra. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. | | |
| 20 | 250 | Kg | BANANA PRATA | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|-----|---|--|--|
| | | | Tamanho médio, limpa e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; íntegra, limpa, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. | | |
| 21 | 600 | Und | BARRA DE CEREAL – 25 g | | |
| 22 | 250 | Kg | BATATA DOCE Legume in natura, de primeira qualidade, firme e íntegro, lavado, com coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | |
| 23 | 1310 | Kg | BATATA INGLESA BRANCA Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos de juta ou em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. | | |
| 24 | 200 | Kg | BETERABA Legume in natura. características: de 1ª qualidade, fresco, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes | | |
| 25 | 400 | Pct | BISCOITO SALGADO INTEGRAL – Pct com 400 g | | |
| 26 | 100 | Pct | BISCOITO SALGADO Biscoito com sal, tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|
| | | | Embalagem com 400 gramas. | | |
| 27 | 380 | Kg | BOLACHA CASEIRA tipos variados: simples, manteiga, milho, açúcar mascavo, mel, laranja, sem recheio e cobertura. produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. serão rejeitados biscoitos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. deve, obrigatoriamente, conter rótulo com informações do produto, tais como: nome produtor/empresa/fornecedor contendo, quantidade, data de fabricação e validade, e informações nutricionais. | | |
| 28 | 350 | Pct | BOLACHA DOCE - MAISENA Biscoito doce, tipo maisena. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 400 gramas. | | |
| 29 | 40 | Pct | BOMBOM Bombom recheado, com wafer com recheio crocante sabor chocolate e coberto com chocolate, peso de aproximadamente 21,5g. A embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom, deve ser atóxica, resistente e íntegra e não violada. Embalagem secundária com plástico resistente, atóxico, íntegro e não violado, deve conter rótulo com informações de marca, quantidade, data de fabricação, lote e validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg. | | |
| 30 | 150 | Und | BRÓCOLIS Legume in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|
| | | | terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | | |
| 31 | 120 | Pct | CACAU EM PÓ Características: pó, solúvel, cor, odor e sabor próprios. Ingredientes: Cacau em pó solúvel. Livre de sujidades, mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 200 gramas. | | |
| 32 | 825 | Eb | CAFÉ SOLUVEL GRANULADO Pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte apresentação moído. Tipo embalagem à vácuo, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as legislações vigentes para o produto. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária deve ser de material atóxico, resistente, íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica, atóxica, limpa ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 gramas. | | |
| 33 | 60 | Eb | CANELA EM PÓ Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: pó fino e homogêneo, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 (quatro) meses. | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|----|---|--|--|
| | | | Embalagem com 30 gramas. | | |
| 34 | 175 | Eb | CANELA EM RAMA Canela em rama, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 (quatro) meses. Embalagem com 10 gramas. | | |
| 35 | 550 | Kg | CARNE BOVINA PARA BIFE Carne bovina, bife. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | | |
| 36 | 1250 | Kg | CARNE BOVINA MOIDA Carne bovina, moída. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|----|--|--|--|
| | | | refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | | |
| 37 | 1000 | Kg | CARNE BOVINA QUARTO DESOSSADO SEM GORDURA Carne bovina, desossada e sem gordura. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | | |
| 38 | 520 | Kg | CARNE SUÍNA Carne suína desossada sem gordura. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | | |
| 39 | 180 | Kg | CARNE SUÍNA COSTELINHA | | |
| 40 | 640 | Kg | CEBOLA NACIONAL Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|----|--|--|--|
| | | | graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | | |
| 41 | 410 | Kg | CENOURA Raiz tuberosa, succulenta, de primeira qualidade, firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco, coloração uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | | |
| 42 | 140 | Cx | CHÁ DE ABACAXI Caixa com 10 sachês. Chá, tipo sachê. Sabor Abacaxi. Características: sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 43 | 20 | Cx | CHÁ DE BOLDO Caixa com 10 sachês Chá, tipo sachê. Sabor Boldo. Características: sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 44 | 150 | Cx | CHÁ DE CAMOMILA Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Camomila. Características: sabor, odor e cor característicos de camomila, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 45 | 85 | Cx | CHÁ DE CIDREIRA Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Cidreira. Características: sabor, odor e cor | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|----|--|--|--|
| | | | característicos de cidreira, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 46 | 145 | Cx | CHÁ DE ERVA DOCE Caixa com 10 sachês. Chá, tipo sachê. Sabor Erva doce. Características: sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 47 | 80 | Cx | CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Frutas Vermelhas. Características: sabor, odor e cor característicos de frutas vermelhas, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 48 | 140 | Cx | CHÁ DE HORTELÃ Caixa com 10 sachês Chá, tipo sachê. Sabor Hortelã. Características: sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 49 | 160 | Cx | CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Maçã com Canela. Características: sabor, odor e cor característicos de maçã com canela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|----|--|--|--|
| | | | violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 50 | 30 | Cx | CHÁ DE MARCELA Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Marcela. Características: sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 51 | 80 | Cx | CHÁ DE MELISSA Caixa com 10 Sachês Chá, tipo sachê. Sabor Melissa. Características: sabor, odor e cor característicos de melissa, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. | | |
| 52 | 600 | Kg | CHUCHU Sã, de primeira qualidade, limpos, cor natural, isenta de insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica | | |
| 53 | 150 | Kg | CHULETA SUÍNA Carne suína, chuleta de 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|-----|---|--|--|
| | | | microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | | |
| 54 | 140 | Pct | COCO RALADO Sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 100 gramas. | | |
| 55 | 60 | Pct | COLORÍFICO Colorau (urucum), em pó, fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, inviolado. Deve conter rótulo com identificação, peso, informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade. Embalado em caixa de papelão reforçado, própria para este fim. Data de validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas. | | |
| 56 | 100 | Und | COUVE CHINESA Unidade fresca, de 1ª qualidade, livre de sujidades. | | |
| 57 | 100 | Und | COUVE FLOR Legume in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | | |
| 58 | 1250 | Kg | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Características do produto: de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|----|--|--|--|
| | | | Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado á temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA. | | |
| 59 | 100 | Eb | CRAVO DA ÍNDIA Proveniente de material sã e limpo, livre de sujidades, e materiais estranhos a sua espécie. Características: cor, odor e sabor próprios. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 (quatro) meses. Embalagem com 20 gramas. | | |
| 60 | 245 | Eb | CREME DE LEITE Pasteurizado, 100% de origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Embalagem com 200 gramas. | | |
| 61 | 150 | Pt | DOCE DE FRUTAS - 400G Diversos sabores. produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. deve constar, obrigatoriamente, na embalagem: nome do fornecedor/produtor, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. deve ser produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. embalados | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|
| | | | potes de plástico resistente, atóxico, íntegro com vedação de tampa, não violado. isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas e materiais não pertencentes ao produto. | | |
| 62 | 800 | Pc | ERVA MATE – 1 Kg Marcas que serão aceitas: Aureense, Baldissera, Cancheada, Inspira Mate | | |
| 63 | 105 | Pct | ERVILHA Tipo verde em conserva, simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em embalagem de 200 gramas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados, estufados, não devem conter perfurações, não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos, não devem apresentar manchas escuras, na parte interna, atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Embalagem de 200 gramas. | | |
| 64 | 100 | Eb | ERVILHA CONGELADA Característica do produto: Ervilha in natura congelada. Ervilha congelada a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas). Admitem-se pedaços de vegetais oriundos da planta de ervilha de 0,5 a 1 %. Odor característico de ervilha fresca, cor verde-claro, uniformemente distribuído, característico de ervilha fresca, consistência não fibrosa. Embalagem primária: Sacos de Polietileno, embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega. -100 % ervilha -Sem aditivos e conservantes. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde ANVISA, | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos IN NATURA; Rotulagem e Carnes Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma. Pacote de 300g. | | |
| 65 | 20 | Eb | ESPAGUETE ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE Tipo espaguete, sem glúten e sem lactose. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas. | | |
| 66 | 20 | Pct | FARINHA DE ARROZ Farinha de arroz, a qual não contém glúten, sendo ideal para celíacos (intolerantes permanentes ao glúten) ou dietas com restrição ao glúten, uma proteína presente no trigo, aveia, malte, centeio e cevada. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas, embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote, validade e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 500g. | | |
| 67 | 12 | Pct | FARINHA DE MANDIOCA O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas. | | |
| 68 | 340 | Pct | FARINHA DE MILHO Características: moída fina, amarela sem sal, cor, odor e sabor característicos. Embalada em | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | plástico atóxico de 1 kg transparente, incolor e selado. Isenta de mofo, bolores, fungos e larvas, livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas. Deve apresentar rótulo contendo identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Pacote de 1 Kg. | | |
| 69 | 105 | Pct | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Enriquecida com ácido fólico e ferro. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos a espécie. Produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. Acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, e número do registro no órgão competente. Prazo de validade de no mínimo 4 (quatro) meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 5 kg. | | |
| 70 | 45 | Pct | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Tipo integral, fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem primária: sacos de papel de 1kg, não violada, resistente e íntegra. Embalagem secundária: fardos de papel. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg | | |
| 71 | 170 | Kg | FEIJÃO CARIOCA Novo, classe Cariquinha, tipo 1, limpo e seco, 1ª qualidade, grãos inteiros, grandes e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg | | |
| 72 | 230 | Kg | FEIJÃO PRETO Novo, classe preta, tipo 1, limpo e seco, 1ª qualidade, grãos inteiros, grandes e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies e atendendo as condições gerais da | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|----|---|--|--|
| | | | norma de identidade, qualidade, apresentação. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg | | |
| 73 | 205 | Eb | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Características: em pó. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 100 gramas. | | |
| 74 | 350 | Cx | GELATINA EM PÓ Pó para preparo de gelatina. Sabores variados e sortidos. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 20 gramas. | | |
| 75 | 300 | Cx | GELATINA ZERO Pó para preparo de gelatina. ZERO AÇÚCAR, SACAROSE E SIMILARES. Sabores variados e sortidos. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 12 gramas. | | |
| 76 | 250 | Kg | LARANJA PÊRA Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme. | | |
| 77 | 255 | Cx | LEITE CONDENSADO Origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|-----|--|--|--|
| | | | atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Embalagem com 395 gramas. | | |
| 78 | 380 | Pct | LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite de vaca, em pó, integral, instantâneo, não modificado, sem adição de açúcar. Livre de sujidades, parasitas, e materiais não pertencentes a espécie. Características: cor, odor e sabor característicos. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação, lote e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas. | | |
| 79 | 250 | L | LEITE TIPO DESNATADO Sem adulterações, com no máximo 0,5% de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (Ultra-Alta Temperatura), em caixa cartonada de 1.000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data da entrega. | | |
| 80 | 2560 | L | LEITE UHT INTEGRAL Leite integral UHT homogeneizado e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve apresentar data de validade de no mínimo 4 (quatro) meses, contados a partir da data de entrega. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|
| | | | <p>matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Características sensoriais: aspecto líquido, cor branca, odor e sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos. Não deve ter micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição. Armazenamento temperatura ambiente. O leite UHT deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Armazenado em embalagem de 1 Litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e micro-organismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação, vencimento ou data de validade; nome e endereço completo do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; sigla e registro em vigência no órgão competente.</p> | | |
| 81 | 60 | L | <p>LEITE UHT ZERO LACTOSE</p> <p>Características técnicas: Produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolizada, próprio para dietas com restrição de lactose. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1000ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses.</p> | | |
| 82 | 230 | Pct | <p>LENTILHA</p> <p>Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.</p> | | |
| 83 | 50 | Kg | <p>LINGUIÇA DE FRANGO</p> | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|
| 84 | 190 | Kg | LINGUIÇA SUINA Linguíça suína, congelada ou resfriada, de 1ª qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente congelado. | | |
| 85 | 20 | Eb | LINHAÇA SEMENTE Semente de linhaça marrom, grãos integrais, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Características: sabor, odor e cor característicos de linhaça, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em plástico específico, íntegro e não violado, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 250g. | | |
| 86 | 760 | Kg | MAÇÃ NACIONAL Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegras, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim. | | |
| 87 | 270 | Pct | MAÇÃ SECA PARA CHÁ - Pacote com 100 g | | |
| 88 | 20 | Eb | MACARRÃO ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE Tipo macarrão, sem glúten e sem lactose. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|----|------|-----|--|--|--|
| | | | conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas. | | |
| 89 | 20 | Eb | MAIONESE O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas. | | |
| 90 | 1300 | Kg | MAMÃO FORMOSA Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão próprio para este fim. | | |
| 91 | 230 | kg | MANDIOCA BRANCA SEM CASCA De primeira qualidade, fresca, não fibrosa, embalada em sacos plásticos, transparentes de 2kg, com rótulo contendo tempo e temperatura de armazenamento, | | |
| 92 | 1350 | Kg | MANGA Fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim. | | |
| 93 | 177 | Pt | MARGARINA Cremosa com sal; leite, água e sal com teor de lipídios de forma precisa na embalagem, de mínimo 80% isento de substâncias estranhas a sua composição; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, homogênea normal, cheiro e sabor próprios; validade mínima de 5 meses a contar da entrega; embalagem plástica pote de 500 gramas. | | |
| 94 | 230 | Pct | MARMELO SECO PARA CHÁ Maça desidratada para chá em pacote com 80 | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|--|--|--|
| | | | gramas com toda a descrição do fornecedor, informação nutricional e data de validade | | |
| 95 | 60 | Pct | MASSA CABELINHO DE ANJO Com Ovos Tipo cabelinho de anjo, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas. | | |
| 96 | 30 | Pct | MASSA DE LASANHA – 500g | | |
| 97 | 70 | Pct | MACARRÃO ESPAGUETE Embalagem com 500 g | | |
| 98 | 70 | Pct | MASSA PARA PASTEL In natura, tamanho médio. Embalagem de polietileno atóxico, não violada, com identificação no rótulo dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 30 dias a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas | | |
| 99 | 50 | Pct | MACARRÃO PARAFUSO Embalagem com 500 g | | |
| 100 | 30 | Pct | MACARRÃO TIPO INTEGRAL Embalagem com 500 g | | |
| 101 | 800 | Kg | MELÂNCIA Fruta in natura, espécie redonda. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta. Livre de danos físicos ou mecânicos do manuseio e/ou transporte. | | |
| 102 | 250 | Kg | MELÃO ESPANHOL Legume in natura. características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme | | |
| 103 | 100 | Pct | MILHO PARA PIPOCA Tipo Premium, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|---|--|--|
| | | | identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, com produtor e safra. Validade mínima de 6 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas. | | |
| 104 | 180 | Eb | MILHO VERDE Em conserva, grãos inteiros e sãos, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com os grãos previamente debulhados e pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriados, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em caixa tetrapak 200 gramas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados, estufados, não devem conter perfurações, não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos, não devem apresentar manchas escuras, na parte interna, atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir data de entrega. Embalagem de 200g | | |
| 105 | 100 | Pct | MILHO VERDE CONGELADO Característica do produto: milho verde congelado. Milho congelado a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas). Embalagem primária: Sacos de Polietileno, embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega. -100 % milho verde -Sem aditivos e conservantes. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|--|--|--|
| | | | do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos IN NATURA; Rotulagem e Carnes Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma. Pacote de 300g. | | |
| 106 | 165 | Pct | MISTURA PARA BOLO Nos sabores: laranja, coco, baunilha, chocolate, abacaxi, limão. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses. Embalagem com 400 gramas. | | |
| 107 | 560 | Kg | MORANGA CABOTIÁ Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | | |
| 108 | 80 | Pt | NATA Origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 1 (mês) meses a partir data de entrega. Embalagem com 300 gramas. | | |
| 109 | 540 | Und | ÓLEO DE SOJA Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Acondicionado em frasco plástico tipo pet, atóxico e resistente, íntegro e não violado. Embalagem deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade de no mínimo 4 (quatro) meses a partir da | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|---|--|--|
| | | | entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml | | |
| 110 | 25 | Pct | ORÉGANO Obtido da folha de <i>Origanum vulgare</i> , limpa e seca, acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais, livre de sujidades, e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico ou em condicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 100 gramas. | | |
| 111 | 300 | Dz | OVOS BRANCOS Ovos brancos de galinha, tamanho grande e padronizado, de 1ª qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devem apresentar o carimbo do SIF, identificação do lote, data de fabricação e validade. Embalagem: acomodados em caixas próprias para este fim, que estejam em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. | | |
| 112 | 450 | Kg | PÃO CASEIRINHO Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados 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. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|----|---|--|--|
| | | | fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. 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, sem perder sua integridade. | | |
| 113 | 130 | Kg | PÃO DE FORMA FATIADO | | |
| 114 | 450 | Kg | PÃO DE FORMA INTEGRAL Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Devem ser preparados 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. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. 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, sem perder sua integridade. | | |
| 115 | 140 | Kg | PÃO FRANCÊS Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|------|----|--|--|--|
| | | | <p>Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados 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. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. 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, sem perder sua integridade.</p> | | |
| 116 | 1430 | Kg | <p>PÃO SOVADO PARA CACHORRO QUENTE</p> <p>Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados 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. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista</p> | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|------|-----|---|--|--|
| | | | às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. 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, sem perder sua integridade. Unidades de 50 gramas. | | |
| 117 | 30 | Pct | PÃO ZERO GLUTEN E ZERO LACTOSE Pão fatiado sem glúten e sem lactose laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico garantindo que seja 100% livre de contaminação pelo glúten. Embalagem de 450 g, de polietileno atóxico lacrada com data de fabricação e validade, peso e identificação de fornecedor. Validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega. | | |
| 118 | 1200 | Kg | PEITO DE FRANGO DESOSSADO Características do produto: de 1ª qualidade, se ossos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado à temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. | | |
| 119 | 150 | Kg | PEITO DE FRANGO MOIDO TIPO GUISADO. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|--|--|--|
| | | | transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente. | | |
| 120 | 230 | Kg | PEPINO SALADA Legume in natura. características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes. | | |
| 121 | 350 | Kg | PÊRA Produto in natura, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim | | |
| 122 | 26 | Kg | PIMENTÃO VERDE Legume in natura, espécie verde. Características: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca), sem manchas bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | | |
| 123 | 500 | Eb | POLPA 100% TOMATE Polpa de tomate 100% resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos de tomate, por processo tecnológico adequado. Sem açúcar. Deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sujidades, não devem estar amassados, estufados, não devem conter perfurações, não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos, não devem apresentar manchas escuras, na parte interna, atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem contendo 340 gramas de produto. | | |
| 124 | 25 | Pct | POLVILHO AZEDO Azedo, tipo 1, origem amiláceo mandioca, grupo fécula. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|---|--|--|
| | | | atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas | | |
| 125 | 160 | Kg | PRESUNTO MAGRO FATIADO | | |
| 126 | 200 | Cx | PUDIM Pó para preparo de pudim. Sabores variados e sortidos. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 50 gramas | | |
| 127 | 250 | Cx | PUDIM ZERO AÇÚCAR Pó para preparo de pudim, ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SACAROSE, E SIMILARES. Sabores variados e sortidos. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 30 gramas. | | |
| 128 | 210 | Kg | QUEIJO MUSSARELA Cor, odor e sabor característicos. livre de odores e sabores estranhos. ausência de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas. é obrigatória a produção em condições higiênicas desde o trato do gado leiteiro à ordenha, vasilhames, transporte e produção. as embalagens iniciais dos produtos deverão ser sacos plásticos atóxicos, resistentes e não violados. deve, obrigatoriamente, conter identificação do produto, inclusive marca e tipo: nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo, data de fabricação, composição do produto, informações nutricionais, peso líquido, condições de armazenamento e registro no respectivo órgão. o transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente. | | |
| 129 | 100 | Pct | QUEIJO RALADO Cor, odor e sabor característicos. livre de odores e sabores estranhos. ausência de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas. é obrigatória a produção em condições | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|-----|---|--|--|
| | | | higiênicas desde o trato do gado leiteiro à ordenha, vasilhames, transporte e produção. as embalagens iniciais dos produtos deverão ser sacos plásticos atóxicos, resistentes e não violados. deve, obrigatoriamente, conter identificação do produto, inclusive marca e tipo: nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo, data de fabricação, composição do produto, informações nutricionais, peso líquido, condições de armazenamento e registro no respectivo órgão. o transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente. Pacote com 50 g. | | |
| 130 | 150 | Und | RADICHE PÃO DE AÇÚCAR Folhas íntegras, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. Transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas. Unidade em pé, com maturidade e tamanhos máximos. | | |
| 131 | 50 | Kg | REPOLHO ROXO Legume in natura, tipo roxo, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. | | |
| 132 | 280 | Kg | REPOLHO VERDE Legume in natura, tipo verde, espécie comum. de primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. | | |
| 133 | 190 | Pct | SAGU PÉROLA Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas. | | |
| 134 | 235 | Kg | SAL FINO Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|------|----|---|--|--|
| | | | especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg. | | |
| 135 | 80 | Kg | SALSICHA A GRANEL Características: sem corante, composta de carne de frango, fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação. Embalagem: transparente devidamente acondicionada em pacotes rotulados e com identificação do SIF, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do fabricante. Validade: 120 dias contados a partir da data de entrega | | |
| 136 | 1940 | Sh | SUCO ARTIFICIAL Pó para preparo de suco. Sabores sortidos e variados. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 8 (oito) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 20 gramas. | | |
| 137 | 100 | Lt | SUCO DE UVA INTEGRAL Suco de uva tinto integral sem adição de açúcar e sem conservantes, pronto para consumo. Não alcoólico e não fermentado. Cor, sabor e aroma característicos. Livre de odores, sabores estranhos, bem como substâncias proibidas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem de vidro. A embalagem deverá declarar, OBRIGATORIAMENTE, a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1 litro. | | |
| 138 | 380 | Mç | TEMPERO VERDE Cheiro verde, composto por salsa e cebolinha. folhas íntegras, frescas, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos, e folhas deterioradas. transportadas em caixas plásticas próprias para este fim, anteriormente higienizadas. unidade em maço embalados em plástico limpo, novo e atóxico. | | |
| 139 | 1005 | Kg | TOMATE LONGA VIDA Legume in natura, 1ª qualidade, tamanho médio, | | |



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

| | | | | | |
|-----|-----|----|---|--|--|
| | | | presentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | | |
| 140 | 30 | Kg | TORTA Bolo Recheado com 3 sabores | | |
| 141 | 80 | Kg | UVA ITÁLIA Fruta in natura, espécie Itália. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos, bem como não serão aceitos grãos deteriorados/estragados. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. | | |
| 142 | 365 | Fr | VINAGRE TINTO Resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico novo, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 750 ml | | |
| 143 | 80 | Pc | GRANOLA ZERO AÇÚCAR – Pacote com 250 g | | |
| 144 | 5 | Eb | GORDURA DE SUÍNO (BANHA) – Embalagem com 1 kg | | |
| 145 | 40 | Kg | KIWI – fruta in natura | | |
| 146 | 80 | Kg | UVA DE MESA – fruta in natura | | |
| 147 | 30 | Pc | POLVILHO DOCE - Embalagem de 500 g | | |

DATA: 27/01/2026



PREFEITURA DE CAMPINAS DO SUL

Rua General Daltro Filho, 999 – CEP: 99660.000

Fone: (54) 3083-9701 / 3083-9706

www.campinasdosul.com.br

Validade da Proposta: 60 dias
