



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 000151/25**

Necessidade da Administração: **Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

O presente termo tem por objeto: **Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar.**

Os bens/serviços objeto da contratação pretendida possuem as seguintes especificações:

| Item | Descrição do Produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Qte  | Unid. | Marca |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|
| 1    | ABACAXI PEROLA<br>Abacaxi pérola, fresco, graúdo, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 500  | UN    |       |
| 2    | AÇUCAR BRANCO PT 5KG<br>Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem de polietileno transparente intacto e hermeticamente vedado, embalagem de 5Kg.                                                                                                                                                        | 63   | PC    |       |
| 3    | ACUCAR MASCAVO<br>Açúcar mascavo, com coloração própria e uniforme, 100% natural, embalagem de 1 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 42   | KG    |       |
| 4    | ADOÇANTE STÉVIA 100% NATURAL<br>Frasco de 60ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6    | FR    |       |
| 5    | AMENDOIM EM GRÃO<br>In natura, tipo 1, apresentação sem casca, tamanho médio, pacote de 500gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20   | PC    |       |
| 6    | AMIDO DE MILHO<br>Amido de milho, fabricado a partir de matérias primas limpas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Sob a forma de pó.                                                                                                                                                                                                                                                                       | 68   | KG    |       |
| 7    | APRESUNTADO<br>Apresuntado, devidamente rotulado e inspecionado, de boa procedência e qualidade, com registro no SIF ou SIE, com cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Resfriado. Apresentado em peças e entregue fatiado quando solicitado.                                                                                                                                                                                                       | 150  | KG    |       |
| 8    | ARROZ PARABOILIZADO 5KG<br>Arroz parboilizado longo fino polido - tipo 1, deve apresentar coloração branca, grãos integros e soltos após o cozimento. Embalagem de 5kg de polietileno transparente resistente e intacto.                                                                                                                                                                                                                                     | 180  | PC    |       |
| 9    | ARROZ INTEGRAL KG<br>Arroz Integral, classe longo fino, tipo 1, pacote contendo 1kg, com identificação do produto e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 126  | KG    |       |
| 10   | AVEIA EM FLOCOS<br>Aveia em flocos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 500 gr, atóxica, resistente e hermeticamente vedada.                                                                                                                                                                                                                                                                             | 50   | PC    |       |
| 11   | BANANA CATURRA<br>Banana caturra, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação, em embalagem de polietileno atóxico.                     | 1500 | KG    |       |
| 12   | BATATA INGLESA<br>Batata inglesa, de 1ª qualidade; tamanho médio; consistência firme; sem indicio de germinação. Ponto de maturação adequado. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.                                                     | 200  | KG    |       |
| 13   | BEBIDA LACTEA<br>Bebida láctea, embalagens de 1 litro, com sabores variados: morango, coco, pêssego. Acondicionado em embalagem apropriada; suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rotulo devera seguir a Instrução Normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. | 190  | L     |       |
| 14   | BOLACHA SALGADA INTEGRAL<br>Bolacha salgada integral, deverá ser fabricada a partir de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 120  | PC    |       |



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
|    | matérias primas são e limpas, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais PCT400GR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |    |
| 15 | CAFE SOLUVEL 200 GR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 90  | UN |
| 16 | CANELA EM PO 50G                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4   | PT |
|    | Canela em pó, pura de cor característica, livre de umidade. Embalagem de 50g. Deverá ser entregue com no mínimo 06 meses de validade a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |    |
| 17 | CARNE BOVINA DE COXÃO MOLE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 500 | KG |
|    | Carne bovina, COXÃO MOLE, desprovido de gordura em excesso, proveniente de carcaças devidamente inspecionadas. Resfriada, não sendo submetida a processo de congelamento, anterior e posterior, acondicionada em embalagem apropriada (conforme recomendações da Vigilância Sanitária). ROTULAGEM especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |    |
| 18 | CARNE MOIDA BOVINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 600 | KG |
|    | Carne moída: Carne moída de 2ª, proveniente de carcaças devidamente inspecionadas desprovidas de gorduras em excesso e aponeuroses. Resfriada, não sendo submetida a processo de congelamento, anterior e posterior à moagem, acondicionada em embalagem apropriada (conforme recomendações da Vigilância Sanitária), com peso líquido de 01 Kg. Rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |    |
| 19 | CARNE SUINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 330 | KG |
|    | Carne suína de paleta sem pele, desossada, com pouca gordura, proveniente de animais abatidos sob a inspeção sanitária (carcaças devidamente inspecionadas). Embalados em sacos de polietileno transparente, íntegros, adequados e resistentes, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). Resfriada, não sendo submetida a processo de congelamento, anterior e posterior.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |    |
| 20 | CEBOLA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 500 | KG |
|    | Cebola, produto de boa qualidade, de coloração amarela bem brilhante, bulbo redondo, oblongo ou piriforme, de tamanho bem desenvolvido, de médio a grande, aspecto fresco, sem presença de umidade externa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |    |
| 21 | CENOURA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 180 | KG |
|    | Cenoura de 1ª qualidade - casca lisa, tamanho médio, isenta de fungos e indícios de germinação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |    |
| 22 | COCO RALADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10  | PC |
|    | Coco, seco, ralado e sem açúcar. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: O coco ralado deve obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g. Staphylococcus aureus: ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: Aspecto : fragmentos soltos Cor: Branca/Cheiro: Próprio, não rançoso/ Sabor: Próprio, não rançoso. b) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. c) Embalagem: Embalagem primária: filme plástico atóxico contendo 500g ou 1kg. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva contendo de 5 a 10 embalagens primárias. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. |     |    |
| 23 | COLORAU 500 GR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 8   | PC |
|    | Colorau, em pó, fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rotulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, componentes do produto, peso líquido, informações nutricionais, número do lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |    |
| 24 | COOKIES INTEGRAIS DIET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8   | PC |
|    | Cookies integrais diet - Sem adição de açúcares, isento de conservantes, 0% de gordura trans, sem adição de leite e derivados. Com farinha de trigo integral, edulcorantes naturais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |    |



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
|    | Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem plástica, resistente, contendo no aproximadamente 150 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |    |
| 25 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO<br>Coxa e sobrecoxa de frango, inspecionados e devidamente rotulados, congelada. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. | 500  | KG |
| 26 | Farinha de Milho<br>Farinha de milho, média, tipo 1, pacote 1 kg, data de validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.                                                                                                                                                                                                                                                             | 180  | KG |
| 27 | FARINHA DE TRIGO PCT 5KG<br>Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg.                                                     | 90   | PC |
| 28 | GELÉIA DE FRUTAS<br>Geleia de frutas, sabores variados, com polpa e pedaços de frutas. Embalagem: acondicionados em baldes/potes de até 1kg. Validade: prazo mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto. .                                                                                                                                                                                      | 30   | KG |
| 29 | LEITE INTEGRAL<br>Leite integral - UHT, inspecionado e devidamente rotulado, embalagem Tetra Pak com selo SIF, SIM, ou SIE e validade de no mínimo 04 meses.                                                                                                                                                                                                                                                   | 2000 | L  |
| 30 | LEITE UHT SEM LACTOSE<br>Leite sem lactose - leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de Lactose. Zero lactose. Embalagem tetra pak de aproximadamente 1 litro. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.                                       | 130  | L  |
| 31 | LENTILHA PCTE 500 GR<br>tipo 1, classe media de 1º qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem plastica, resistente, transparente, contendo 500g do produto. Prazo de validade 12 meses a contar partir da data de entrega.                                                                                                                                                         | 200  | PT |
| 32 | MAÇA<br>Maça nacional, graúda, de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.  | 950  | KG |
| 33 | MAMAO FORMOSA<br>Mamão formosa, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas.                                                                                                                                                                                                   | 950  | KG |
| 34 | MANGA<br>Manga Haden, 1ª qualidade aspecto globoso, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.                                                                                                                           | 950  | KG |
| 35 | MANTEIGA - POTE 500GR<br>Manteiga sem sal - Manteiga de primeira qualidade. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, obtido a partir do leite de vaca, fermento lácteo. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. A embalagem deve conter tampa para fechamento.              | 14   | UN |
| 36 | MELANCIA<br>Melancia, com peso acima de 10kg, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não sendo permitido, danos que lhe alterem a conformação e aparência.                                                                                                                                                     | 300  | KG |
| 37 | MELÃO<br>Melão, de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.                                                                                                                                          | 950  | KG |



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 38 | MORANGO<br>Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 1kg. | 200 | KG |
| 39 | Mortadela sem cubos de gordura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100 | KG |
| 40 | OLEO DE SOJA 900ML                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 180 | UN |
| 41 | Peito de frango<br>Peito de frango inspecionado e devidamente rotulado, cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                    | 650 | KG |
| 42 | PERA<br>Pera, in natura de primeira qualidade. Fruto de tamanho médio, com características integrais. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Apresentando grau de maturação próprio para o consumo e que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa e de origem orgânica. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. Fornecida em kg                                                                                                           | 500 | KG |
| 43 | PIMENTAO VERDE<br>Pimentão verde, graúdo de primeira qualidade. Fruto fresco de tamanho médio com características integra e de primeira qualidade; limpo e isento de sujidades, isentos de parasitas/larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20  | KG |
| 44 | REQUEIJÃO CREMOSO<br>Requeijão, cremoso tradicional, copo. Não contendo glúten. Conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 120 | UN |
| 45 | SAGU<br>Grãos inteiros e são; isentos de sujidades e mistura de outros produtos e espécies; Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500g; Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 60  | PC |
| 46 | SAL REFINADO IODADO<br>Sal deve ser Iodado e vir em embalagem resistente, com solda reforçada. O produto deve estar livre de umidade e outras alterações que afetem a qualidade do mesmo. Rótulo conforme legislação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100 | KG |
| 47 | SUCO DE UVA<br>Suco de uva integral, 100% natural, sem adição de açúcar, em garrafas de 1,5L, devidamente fechadas e de acordo com a legislação vigente. Possuindo data de fabricação e validade. Validade de até 3 meses pós entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 100 | L  |
| 48 | TOMATE<br>Tomate longa vida, fresco, com as características organolépticas mantidas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 500 | KG |

O presente Termo de Referência parte da Solicitação Interna nº 00307/25, que possui como objetivo: **Aquisição de Merenda Escolar para as escolas Municipais.**

**O vencedor deverá fazer entregas semanais todas as segundas-feiras na parte da manhã, diretamente nas escolas.**

**Produtos com marcas e/ou características em desconformidade com as descritas no Termo de Referência e Homologação, serão devolvidos, ficando o fornecedor responsável por entregar o produto em conformidade no dia seguinte..**

## **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

Conforme o estudo realizado chegou-se a necessidade de contratação dos seguintes objetos:

| Item | Descrição do Produto | Qte | Unid. | Marca |
|------|----------------------|-----|-------|-------|
|------|----------------------|-----|-------|-------|



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 1  | ABACAXI PEROLA<br>Abacaxi pérola, fresco, graúdo, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 500  | UN |
| 2  | AÇUCAR BRANCO PT 5KG<br>Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem de polietileno transparente intacto e hermeticamente vedado, embalagem de 5Kg.                                                                                                                                                        | 63   | PC |
| 3  | ACUCAR MASCAVO<br>Açúcar mascavo, com coloração própria e uniforme, 100% natural, embalagem de 1 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 42   | KG |
| 4  | ADOÇANTE STÉVIA 100% NATURAL<br>Frasco de 60ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6    | FR |
| 5  | AMENDOIM EM GRÃO<br>In natura, tipo 1, apresentação sem casca, tamanho médio, pacote de 500gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20   | PC |
| 6  | AMIDO DE MILHO<br>Amido de milho, fabricado a partir de matérias primas limpas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Sob a forma de pó.                                                                                                                                                                                                                                                                       | 68   | KG |
| 7  | APRESUNTADO<br>Apresuntado, devidamente rotulado e inspecionado, de boa procedência e qualidade, com registro no SIF ou SIE, com cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Resfriado. Apresentado em peças e entregue fatiado quando solicitado.                                                                                                                                                                                                       | 150  | KG |
| 8  | ARROZ PARABOILIZADO 5KG<br>Arroz parboilizado longo fino polido - tipo 1, deve apresentar coloração branca, grãos integros e soltos após o cozimento. Embalagem de 5kg de polietileno transparente resistente e intacto.                                                                                                                                                                                                                                     | 180  | PC |
| 9  | ARROZ INTEGRAL KG<br>Arroz Integral, classe longo fino, tipo 1, pacote contendo 1kg, com identificação do produto e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 126  | KG |
| 10 | AVEIA EM FLOCOS<br>Aveia em flocos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 500 gr, atóxica, resistente e hermeticamente vedada.                                                                                                                                                                                                                                                                             | 50   | PC |
| 11 | BANANA CATURRA<br>Banana caturra, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação, em embalagem de polietileno atóxico.                     | 1500 | KG |
| 12 | BATATA INGLESA<br>Batata inglesa, de 1ª qualidade; tamanho médio; consistência firme; sem indicio de germinação. Ponto de maturação adequado. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.                                                     | 200  | KG |
| 13 | BEBIDA LACTEA<br>Bebida láctea, embalagens de 1 litro, com sabores variados: morango, coco, pêssego. Acondicionado em embalagem apropriada; suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rotulo devera seguir a Instrução Normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. | 190  | L  |
| 14 | BOLACHA SALGADA INTEGRAL<br>Bolacha salgada integral, deverá ser fabricada a partir de matérias primas sã e limpas, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais PCT400GR                                                                                                                                                                                                                                                           | 120  | PC |
| 15 | CAFE SOLUVEL 200 GR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 90   | UN |
| 16 | CANELA EM PO 50G<br>Canela em pó, pura de cor característica, livre de umidade. Embalagem de 50g. Deverá ser entregue com no mínimo 06 meses de validade a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4    | PT |
| 17 | CARNE BOVINA DE COXÃO MOLE<br>Carne bovina, COXÃO MOLE, desprovido de gordura em excesso, proveniente de carcaças devidamente inspecionadas. Resfriada, não sendo submetida a processo de congelamento, anterior e posterior, acondicionada em embalagem apropriada (conforme recomendações da Vigilância Sanitária). ROTULAGEM especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM  | 500  | KG |
| 18 | CARNE MOIDA BOVINA<br>Carne moída: Carne moída de 2ª, proveniente de carcaças                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 600  | KG |



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

devidamente inspecionadas desprovidas de gorduras em excesso e aponeuroses. Resfriada, não sendo submetida a processo de congelamento, anterior e posterior à moagem, acondicionada em embalagem apropriada (conforme recomendações da Vigilância Sanitária), com peso líquido de 01 Kg. Rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM).

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 19 | <b>CARNE SUINA</b><br>Carne suína de paleta sem pele, desossada, com pouca gordura, proveniente de animais abatidos sob a inspeção sanitária (carcaças devidamente inspecionadas). Embalados em sacos de polietileno transparente, íntegros, adequados e resistentes, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). Resfriada, não sendo submetida a processo de congelamento, anterior e posterior.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 330 | KG |
| 20 | <b>CEBOLA</b><br>Cebola, produto de boa qualidade, de coloração amarela bem brilhante, bulbo redondo, oblongo ou piriforme, de tamanho bem desenvolvido, de médio a grande, aspecto fresco, sem presença de umidade externa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 500 | KG |
| 21 | <b>CENOURA</b><br>Cenoura de 1ª qualidade - casca lisa, tamanho médio, isenta de fungos e indícios de germinação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 180 | KG |
| 22 | <b>COCO RALADO</b><br>Coco, seco, ralado e sem açúcar. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. <b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b> O coco ralado deve obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g. Staphylococcus aureus: ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:</b> Aspecto : fragmentos soltos Cor: Branca/Cheiro: Próprio, não rançoso/ Sabor: Próprio, não rançoso. b) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. c) Embalagem: Embalagem primária: filme plástico atóxico contendo 500g ou 1kg. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva contendo de 5 a 10 embalagens primárias. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | 10  | PC |
| 23 | <b>COLORAU 500 GR</b><br>Colorau, em pó, fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rotulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, componentes do produto, peso líquido, informações nutricionais, numero do lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8   | PC |
| 24 | <b>COOKIES INTEGRAIS DIET</b><br>Cookies integrais diet - Sem adição de açúcares, isento de conservantes, 0% de gordura trans, sem adição de leite e derivados. Com farinha de trigo integral, edulcorantes naturais. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem plástica, resistente, contendo no aproximadamente 150 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8   | PC |
| 25 | <b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b><br>Coxa e sobrecoxa de frango, inspecionados e devidamente rotulados, congelada. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 500 | KG |
| 26 | <b>Farinha de Milho</b><br>Farinha de milho, média, tipo 1, pacote 1 kg, data de validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 180 | KG |
| 27 | <b>FARINHA DE TRIGO PCT 5KG</b><br>Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 90  | PC |





**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
|    | úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |    |
| 28 | GELÉIA DE FRUTAS<br>Geleia de frutas, sabores variados, com polpa e pedaços de frutas. Embalagem: acondicionados em baldes/potes de até 1kg. Validade: prazo mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto. .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 30   | KG |
| 29 | LEITE INTEGRAL<br>Leite integral - UHT, inspecionado e devidamente rotulado, embalagem Tetra Pak com selo SIF, SIM, ou SIE e validade de no mínimo 04 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2000 | L  |
| 30 | LEITE UHT SEM LACTOSE<br>Leite sem lactose - leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de Lactose. Zero lactose. Embalagem tetra pak de aproximadamente 1 litro. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 130  | L  |
| 31 | LENTILHA PCTE 500 GR<br>tipo 1, classe média de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem plástica, resistente, transparente, contendo 500g do produto. Prazo de validade 12 meses a contar partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 200  | PT |
| 32 | MAÇÃ<br>Maçã nacional, gráuda, de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.                                                                                                                                                                                                                                              | 950  | KG |
| 33 | MAMÃO FORMOSA<br>Mamão formosa, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 950  | KG |
| 34 | MANGA<br>Manga Haden, 1ª qualidade aspecto globoso, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 950  | KG |
| 35 | MANTEIGA - POTE 500GR<br>Manteiga sem sal - Manteiga de primeira qualidade. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, obtido a partir do leite de vaca, fermento lácteo. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. A embalagem deve conter tampa para fechamento.                                                                                                                                                                                                                                                          | 14   | UN |
| 36 | MELANCIA<br>Melancia, com peso acima de 10kg, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não sendo permitido, danos que lhe alterem a conformação e aparência.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 300  | KG |
| 37 | MELÃO<br>Melão, de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 950  | KG |
| 38 | MORANGO<br>Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 1kg. | 200  | KG |
| 39 | Mortadela sem cubos de gordura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100  | KG |
| 40 | OLEO DE SOJA 900ML                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 180  | UN |
| 41 | Peito de frango<br>Peito de frango inspecionado e devidamente rotulado, cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 650  | KG |



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 42 | PERA<br>Pera, in natura de primeira qualidade. Fruto de tamanho médio, com características integras. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Apresentando grau de maturação próprio para o consumo e que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa e de origem orgânica. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.<br>Fornecida em kg | 500 | KG |
| 43 | PIMENTAO VERDE<br>Pimentão verde, graúdo de primeira qualidade. Fruto fresco de tamanho médio com características integra e de primeira qualidade; limpo e isento de sujidades, isentos de parasitas/larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.                                                                                                                                                                                                        | 20  | KG |
| 44 | REQUEIJÃO CREMOSO<br>Requeijão, cremoso tradicional, copo. Não contendo glúten. Conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 120 | UN |
| 45 | SAGU<br>Grãos inteiros e são; isentos de sujidades e mistura de outros produtos e espécies; Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500g; Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 60  | PC |
| 46 | SAL REFINADO IODADO<br>Sal deve ser Iodado e vir em embalagem resistente, com solda reforçada. O produto deve estar livre de umidade e outras alterações que afetem a qualidade do mesmo. Rótulo conforme legislação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 100 | KG |
| 47 | SUCO DE UVA<br>Suco de uva integral, 100% natural, sem adição de açúcar, em garrafas de 1,5L, devidamente fechadas e de acordo com a legislação vigente. Possuindo data de fabricação e validade. Validade de até 3 meses pós entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100 | L  |
| 48 | TOMATE<br>Tomate longa vida, fresco, com as características organolépticas mantidas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 500 | KG |

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

A solução proposta é a realização de um (a) **PREGÃO ELETRÔNICO (PORTAL DE COMPRAS)**, tendo como critério de julgamento Menor Preço Unitário, objetivando a contratação de empresa para **Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar**.

Complementarmente tem-se as seguintes informações: Aquisição de Merenda Escolar para as escolas Municipais.

O vencedor deverá fazer entregas semanais todas as segundas-feiras na parte da manhã, diretamente nas escolas.

Produtos com marcas e/ou características em desconformidade com as descritas no Termo de Referência e Homologação, serão devolvidos, ficando o fornecedor responsável por entregar o produto em conformidade no dia seguinte.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Os bens/serviços ora licitados têm natureza de bens/serviços 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.

Os produtos/serviços deverão ser entregues Imediato - todas as segundas-feiras, na parte da manhã, diretamente nas escolas municipais, com o pagamento previsto para ser efetuado em até 30 dias após a entrega dos produtos.





**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

A contratação será realizada por meio de PREGÃO ELETRÔNICO (PORTAL DE COMPRAS), com critério de julgamento por Menor Preço Unitário, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação : **Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar.**

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

Os produtos/serviços deverão ser entregues Imediato - todas as segundas-feiras, na parte da manhã, diretamente nas escolas municipais.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal, que “Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Quatro Irmãos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

O pagamento é previsto para ser efetuado em até 30 dias após a entrega dos produtos, mediante apresentação da Nota Fiscal da Empresa e após a devida conferência e consequente liquidação/atesto de que os produtos/serviços foram entregues/prestados de forma adequada.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO**

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante processo de PREGÃO ELETRÔNICO (PORTAL DE COMPRAS).

## **9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Estima-se para a contratação almejada o valor conforme descrito abaixo:

| Item | Descrição do Produto                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Qte | Unid. | Marca | Valor Unit. | Valor Total |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|-------------|-------------|
| 1    | ABACAXI PEROLA<br>Abacaxi pérola, fresco, gráudo, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade.                                                                                                                                                                                                | 500 | UN    |       | 8,00        | 4.000,00    |
| 2    | AÇUCAR BRANCO PT 5KG<br>Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem de polietileno transparente intacto e hermeticamente vedado, embalagem de 5Kg. | 63  | PC    |       | 20,00       | 1.260,00    |
| 3    | ACUCAR MASCAVO<br>Açúcar mascavo, com coloração própria e uniforme, 100% natural, embalagem de 1 Kg.                                                                                                                                                                                                  | 42  | KG    |       | 15,00       | 630,00      |
| 4    | ADOÇANTE STÉVIA 100% NATURAL<br>Frasco de 60ml                                                                                                                                                                                                                                                        | 6   | FR    |       | 23,00       | 138,00      |
| 5    | AMENDOIM EM GRÃO<br>In natura, tipo 1, apresentação sem casca, tamanho médio, pacote de 500gr                                                                                                                                                                                                         | 20  | PC    |       | 7,50        | 150,00      |
| 6    | AMIDO DE MILHO<br>Amido de milho, fabricado a partir de matérias primas limpas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Sob a forma de pó.                                                                                                                | 68  | KG    |       | 9,00        | 612,00      |
| 7    | APRESUNTADO<br>Apresuntado, devidamente rotulado e inspecionado, de boa procedência e qualidade, com registro no SIF ou SIE, com cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Resfriado. Apresentado em peças e entregue fatiado quando                                                            | 150 | KG    |       | 20,00       | 3.000,00    |



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |    |       |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|-------|-----------|
|    | solicitado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |    |       |           |
| 8  | ARROZ PARABOILIZADO 5KG<br>Arroz parboilizado longo fino polido - tipo 1, deve apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem de 5kg de polietileno transparente resistente e intacto.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 180  | PC | 24,00 | 4.320,00  |
| 9  | ARROZ INTEGRAL KG<br>Arroz Integral, classe longo fino, tipo 1, pacote contendo 1kg, com identificação do produto e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 126  | KG | 8,00  | 1.008,00  |
| 10 | AVEIA EM FLOCOS<br>Aveia em flocos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 500 gr, atóxica, resistente e hermeticamente vedada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 50   | PC | 10,00 | 500,00    |
| 11 | BANANA CATURRA<br>Banana caturra, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação, em embalagem de polietileno atóxico.                                                                       | 1500 | KG | 4,25  | 6.375,00  |
| 12 | BATATA INGLESA<br>Batata inglesa, de 1ª qualidade; tamanho médio; consistência firme; sem indicio de germinação. Ponto de maturação adequado. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.                                                                                                       | 200  | KG | 3,50  | 700,00    |
| 13 | BEBIDA LACTEA<br>Bebida láctea, embalagens de 1 litro, com sabores variados: morango, coco, pêssego. Acondicionado em embalagem apropriada; suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.                                                   | 190  | L  | 6,00  | 1.140,00  |
| 14 | BOLACHA SALGADA INTEGRAL<br>Bolacha salgada integral, deverá ser fabricada a partir de matérias primas sã e limpas, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais PCT400GR                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 120  | PC | 9,50  | 1.140,00  |
| 15 | CAFE SOLUVEL 200 GR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 90   | UN | 23,50 | 2.115,00  |
| 16 | CANELA EM PO 50G<br>Canela em pó, pura de cor característica, livre de umidade. Embalagem de 50g. Deverá ser entregue com no mínimo 06 meses de validade a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4    | PT | 10,00 | 40,00     |
| 17 | CARNE BOVINA DE COXÃO MOLE<br>Carne bovina, COXÃO MOLE, desprovido de gordura em excesso, proveniente de carcaças devidamente inspecionadas. Resfriada, não sendo submetida a processo de congelamento, anterior e posterior, acondicionada em embalagem apropriada (conforme recomendações da Vigilância Sanitária). ROTULAGEM especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM                                                    | 500  | KG | 50,00 | 25.000,00 |
| 18 | CARNE MOIDA BOVINA<br>Carne moída: Carne moída de 2ª, proveniente de carcaças devidamente inspecionadas desprovidas de gorduras em excesso e aponeuroses. Resfriada, não sendo submetida a processo de congelamento, anterior e posterior à moagem, acondicionada em embalagem apropriada (conforme recomendações da Vigilância Sanitária), com peso líquido de 01 Kg. Rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). | 600  | KG | 33,00 | 19.800,00 |
| 19 | CARNE SUINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 330  | KG | 25,00 | 8.250,00  |



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |    |       |          |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-------|----------|
|    | Carne suína de paleta sem pele, desossada, com pouca gordura, proveniente de animais abatidos sob a inspeção sanitária (carcaças devidamente inspecionadas). Embalados em sacos de polietileno transparente, íntegros, adequados e resistentes, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). Resfriada, não sendo submetida a processo de congelamento, anterior e posterior.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |    |       |          |
| 20 | CEBOLA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 500 | KG | 4,75  | 2.375,00 |
|    | Cebola, produto de boa qualidade, de coloração amarela bem brilhante, bulbo redondo, oblongo ou piriforme, de tamanho bem desenvolvido, de médio a grande, aspecto fresco, sem presença de umidade externa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |    |       |          |
| 21 | CENOURA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 180 | KG | 7,00  | 1.260,00 |
|    | Cenoura de 1ª qualidade - casca lisa, tamanho médio, isenta de fungos e indícios de germinação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |    |       |          |
| 22 | COCO RALADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10  | PC | 7,50  | 75,00    |
|    | Coco, seco, ralado e sem açúcar. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: O coco ralado deve obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g. Staphylococcus aureus: ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: Aspecto : fragmentos soltos Cor: Branca/Cheiro: Próprio, não rançoso/ Sabor: Próprio, não rançoso. b) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. c) Embalagem: Embalagem primária: filme plástico atóxico contendo 500g ou 1kg. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva contendo de 5 a 10 embalagens primárias. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. |     |    |       |          |
| 23 | COLORAU 500 GR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 8   | PC | 9,00  | 72,00    |
|    | Colorau, em pó, fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, componentes do produto, peso líquido, informações nutricionais, número do lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |    |       |          |
| 24 | COOKIES INTEGRAIS DIET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8   | PC | 12,00 | 96,00    |
|    | Cookies integrais diet - Sem adição de açúcares, isento de conservantes, 0% de gordura trans, sem adição de leite e derivados. Com farinha de trigo integral, edulcorantes naturais. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem plástica, resistente, contendo no aproximadamente 150 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |    |       |          |
| 25 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 500 | KG | 10,20 | 5.100,00 |
|    | Coxa e sobrecoxa de frango, inspecionados e devidamente rotulados, congelada. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |    |       |          |



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |    |       |           |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|-------|-----------|
|    | penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica.                                                                                                                                                                                                                                                               |      |    |       |           |
| 26 | Farinha de Milho<br>Farinha de milho, média, tipo 1, pacote 1 kg, data de validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.                                                                                                                                                                                                                                                            | 180  | KG | 4,50  | 810,00    |
| 27 | FARINHA DE TRIGO PCT 5KG<br>Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg.                                                    | 90   | PC | 18,25 | 1.642,50  |
| 28 | GELÉIA DE FRUTAS<br>Geleia de frutas, sabores variados, com polpa e pedaços de frutas. Embalagem: acondicionados em baldes/potes de até 1kg. Validade: prazo mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto. .                                                                                                                                                                                     | 30   | KG | 24,00 | 720,00    |
| 29 | LEITE INTEGRAL<br>Leite integral - UHT, inspecionado e devidamente rotulado, embalagem Tetra Pak com selo SIF, SIM, ou SIE e validade de no mínimo 04 meses.                                                                                                                                                                                                                                                  | 2000 | L  | 5,47  | 10.940,00 |
| 30 | LEITE UHT SEM LACTOSE<br>Leite sem lactose - leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de Lactose. Zero lactose. Embalagem tetra pak de aproximadamente 1 litro. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.                                      | 130  | L  | 6,70  | 871,00    |
| 31 | LENTILHA PCTE 500 GR<br>tipo 1, classe media de 1º qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem plastica, resistente, transparente, contendo 500g do produto. Prazo de validade 12 meses a contar partir da data de entrega.                                                                                                                                                        | 200  | PT | 7,25  | 1.450,00  |
| 32 | MAÇÃ<br>Maçã nacional, graúda, de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | 950  | KG | 9,00  | 8.550,00  |
| 33 | MAMAO FORMOSA<br>Mamão formosa, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas.                                                                                                                                                                                                  | 950  | KG | 9,00  | 8.550,00  |
| 34 | MANGA<br>Manga Haden, 1ª qualidade aspecto globoso, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.                                                                                                                          | 950  | KG | 7,50  | 7.125,00  |
| 35 | MANTEIGA - POTE 500GR<br>Manteiga sem sal - Manteiga de primeira qualidade. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, obtido a partir do leite de vaca, fermento lácteo. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. A embalagem deve conter tampa para fechamento.             | 14   | UN | 35,00 | 490,00    |
| 36 | MELANCIA<br>Melancia, com peso acima de 10kg, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não sendo permitido, danos que lhe alterem a conformação e aparência.                                                                                                                                                    | 300  | KG | 3,75  | 1.125,00  |
| 37 | MELÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 950  | KG | 7,95  | 7.552,50  |



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

Melão, de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |    |       |           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-------|-----------|
| 38 | MORANGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200 | KG | 25,00 | 5.000,00  |
|    | Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 1kg. |     |    |       |           |
| 39 | Mortadela sem cubos de gordura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 100 | KG | 13,50 | 1.350,00  |
| 40 | OLEO DE SOJA 900ML                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 180 | UN | 7,75  | 1.395,00  |
| 41 | Peito de frango                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 650 | KG | 22,50 | 14.625,00 |
|    | Peito de frango inspecionado e devidamente rotulado, cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                            |     |    |       |           |
| 42 | PERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 500 | KG | 10,00 | 5.000,00  |
|    | Pera, in natura de primeira qualidade. Fruto de tamanho médio, com características integras. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Apresentando grau de maturação próprio para o consumo e que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa e de origem orgânica. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. Fornecida em kg                                                                                                         |     |    |       |           |
| 43 | PIMENTAO VERDE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 20  | KG | 8,40  | 168,00    |
|    | Pimentão verde, gráudo de primeira qualidade. Fruto fresco de tamanho médio com características íntegra e de primeira qualidade; limpo e isento de sujidades, isentos de parasitas/larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |    |       |           |
| 44 | REQUEIJÃO CREMOSO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 120 | UN | 7,71  | 925,20    |
|    | Requeijão, cremoso tradicional, copo. Não contendo glúten. Conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |    |       |           |
| 45 | SAGU                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 60  | PC | 8,00  | 480,00    |
|    | Grãos ínteiros e sãos; isentos de sujidades e mistura de outros produtos e espécies; Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500g; Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |    |       |           |
| 46 | SAL REFINADO IODADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100 | KG | 2,50  | 250,00    |
|    | Sal deve ser Iodado e vir em embalagem resistente, com solda reforçada. O produto deve estar livre de umidade e outras alterações que afetem a qualidade do mesmo. Rótulo conforme legislação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |    |       |           |
| 47 | SUCO DE UVA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 100 | L  | 18,00 | 1.800,00  |
|    | Suco de uva íntegral, 100% natural, sem adição de açúcar, em garrafas de 1,5L, devidamente fechadas e de acordo com a legislação vigente. Possuindo data de fabricação e validade. Validade de até 3 meses pós entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |    |       |           |
| 48 | TOMATE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 500 | KG | 7,80  | 3.900,00  |



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**Prefeitura Municipal de Quatro Irmãos**  
**Cidade Símbolo da Imigração Judaica do Brasil**

Tomate longa vida, fresco, com as  
características organolépticas mantidas.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Quatro Irmãos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

#### **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da dotação orçamentária:

01/06/03 - OUTROS GASTOS NA EDUCAÇÃO

12.361.0028.2036.0000 - Manutenção da Merenda Escolar

3.3.90.30.07 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

**Ficha - 521**

Quatro Irmãos, 15/04/2025

---

Solicitante Responsável