PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

1ª ALTERAÇÃO TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 2027

Objetivo: Aquisição de gêneros alimentícios Para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e compor os cardápios escolares de 2027 da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

Unidade Requisitante:
Secretaria de Educação / Departamento Administrativo / Setor de Nutrição

Área Técnica/Equipe de Planejamento/Agente responsável pela elaboração do ETP: Luciana Segato, Matrícula 27042, Nutricionista, Secretaria de Educação, nutricao@edu.bc.sc.gov.br e Telefone: (47) 33637144.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o ano letivo de 2027, destinados a aproximadamente 16.500 alunos da rede municipal. Trata-se de serviço comum, conforme Lei 14.133/2021, art. 6º, inc. XIII e será executado observando-se o prazo de vigência do contrato de 12 meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantagem para a Administração, assegurada a manutenção das condições pactuadas e observados os requisitos legais aplicáveis.

LOTE 1 - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Item	PRODUTOS	Un Medida	Qtde	Valor estimado
01	**ABÓBORA CABOTIÁ** **Descrição do produto:** Abóbora cabotiã, tamanho médio, pesando entre 900 e 1200 gr, de 1ª qualidade, madura, uniforme, sem defeitos, turgescentes, intacta. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**3.660**	R$4,46
02	**ABOBRINHA ITALIANA (VERDE)** **Descrição do produto:** Abobrinha italiana (verde) com no mínimo 200 gr/unidade, de preferência com a presença do pedúnculo, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**3.900**	R$ 4,80
03	**ACELGA** **Descrição do produto:** Fresca, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, peso mínimo de 1Kg. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**4.400**	R$7,80
04	**ALFACE CRESPA** **Descrição do produto:** coloração uniforme, em pés, folhas bem definidas, bem formadas, sem manchas firme e intacta, grau de hidratação de bom a excelente (excelente: folhas sem sinal de partes murchas; bom: presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde). Peso mínimo de 350gr. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**4.400**	R$ 8,95
05	**ALHO** **Descrição do produto:** Alho nobre, grupo branco, tipo especial, classe 6, em cabeça. De acordo com a Portaria nº 242, de 17/029/1992. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**2.390**	R$ 27,49

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

06	**BANANA BRANCA/PRATA** **Descrição do produto:** Banana branca/prata, em pencas íntegras, 1ª qualidade, tipo 1, classe 13 para comprimento (de 13 a 16 cm), tamanho e coloração uniformes e com grau médio de amadurecimento. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**87.450**	R$ 4,37
07	**BATATA DOCE** **Descrição do produto:** Batata doce roxa, de 1ª qualidade, bem formada, de tamanho grande ou médio, inteira, com casca lisa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**9.000**	R$ 3,82
08	**BATATA INGLESA** **Descrição do produto:** Batata inglesa comum especial, nova, 1ª qualidade, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem defeitos, firme e com brilho. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**31.600**	R$ 3,48
09	**BETERRABA** **Descrição do produto:** Beterraba sem folhas, bulbo de tamanho médio, 1ª qualidade, pesando entre 200 e 300 gr, uniforme. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**9.600**	R$ 4,32
10	**BRÓCOLIS CHINÊS** **Descrição do produto:** Brócolis chinês, fresco, tipo bouquet, sem folhas. Flores íntegras, firme, tamanho médio, sem manchas nem sinais de apodrecimento, 1ª qualidade. Peso mínimo 250 gr. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**8.600**	R$12,92
11	**CEBOLA** **Descrição do produto:** Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, grupo 1, tamanho médio, pesando entre 100 a 200 gr a unidade, não brotada,. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**24.900**	R$3,84
12	**CENOURA** **Descrição do produto:** Cenoura de 1ª qualidade, grupo nantes ou brasília, classe 14 a 18, de tamanho médio, pesando entre 70 a 140 gr a unidade. Sem folhas, uniforme. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**15.500**	R$3,87
13	**CHEIRO VERDE** **Descrição do produto:** molho composto de cebolinha e salsinha igualmente distribuídos. Folhas de cor verde, de 1ª qualidade, sem raízes, sem sinais de amarelamento. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**1.430**	R$ 15,28
14	**CHUCHU** **Descrição do produto:** Chuchu de 1ª qualidade, tamanho médio, tipo 2 ou especial, pesando entre 300 a 400 gr a unidade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**9.480**	R$ 4,50
15	**COUVE FLOR** **Descrição do produto:** Couve-flor fresca, 1ª qualidade, classe 4 a 7, cor branca ou creme sem manchas escuras, tipo I, limpa, sem folhas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	**8.700**	R$ 12,40
16	**COUVE MANTEIGA** **Descrição do produto:** Couve manteiga, de 1ª qualidade apresentando peso de aproximadamente 400g por maço. Não será aceita couve com coloração amarelada. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**3.100**	R$11,74

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

17	**ESPINAFRE** **Descrição do produto:** Fresco, de 1ª qualidade, em maço, com folhas íntegras, frescas, verde escura. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**1.300**	R$ 15,14
18	**LARANJA PÊRA** **Descrição do produto:** Laranja pêra, 1ª qualidade, tipo I, classe 85 a 93, coloração c2 a c3. Deve apresentar mínimo de 45% de suco. Deve estar madura e apresentar aroma e sabor da espécie. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**69.750**	R$ 4,21
19	**LIMÃO THAITI** **Descrição do produto:** De 1ª qualidade, classe 47 ou 50, coloração c3, tipo 1. Deve apresentar mínimo de 40% de suco. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	**2.830**	R$ 6,96
20	**MAÇÃ FUJI** **Descrição do produto:** De 1ª qualidade, grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, tipo 02, tamanho médio. Deve obedecer a Instrução Normativa MAPA n° 50, de 03/09/2002. Deve ter aroma e sabor da espécie. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**77.950**	R$ 7,32
21	**MAMÃO FORMOSA** **Descrição do produto:** De 1ª qualidade, classe i a k (de 670 g a 1300 g) e categoria extra. Deve apresentar 80 a 90% de maturação, ser de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com aroma e sabor da espécie. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**59.300**	R$ 6,84
22	**OVOS DE GALINHA** **Descrição do produto:** Ovos vermelhos de galinha, classe A, tipo 3 grande. Fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, com cor, odor e sabor normais. Deve pesar no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Deve estar embalado em caixa descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Dúzia	**38.100**	R$11,19
23	**PEPINO JAPONÊS** **Descrição do produto:** Pepino aodai, grupo japonês subgrupo verde escuro, classe 15 tamanho aproximadamente 15 a 20 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, passado ou torto), categoria extra. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	Kg	**5.400**	R$ 7,29
24	**PIMENTÃO VERDE** **Descrição do produto:** deverá estar fresco e sãos, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isentas de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência, danos oriundos de manuseio, transporte e mecânico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA	Kg	**3.090**	R$ 10,44
25	**REPOLHO ROXO** **Descrição do produto:** Repolho roxo de tamanho médio, 1ª qualidade, cabeças fechadas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**5.900**	R$ 4,22

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

26	**REPOLHO VERDE** **Descrição do produto:** Repolho verde de tamanho médio, 1ª qualidade, pesando de 1 Kg a 1,5 kg a unidade, cabeças fechadas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**7.900**	R$ 4,43
27	**TOMATE** **Descrição do produto:** tomate salada, grupo oblongo ou redondo, 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, classe média, com diâmetro transversal de 50 a 60 mm (oblongo) ou 65 a 80 mm (redondo), tipo especial, pesando de 100 a 200 gr/unidade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**56.500**	R$ 6,44
28	**VAGEM** **Descrição do produto:** Vagem curta, 1ª qualidade, tipo extra AA, com formato retilíneo. Vagens tenras, aparência fresca, de cor verde, partindo-se nas pontas facilmente ao serem vergadas, possuir grãos salientes nas vagens. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**4.450**	R$ 12,13
29	**ABACAXI PÉROLA** **Descrição do produto:** De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, fruto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5Kg a unidade. Deve estar no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Deve ser uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pertencente ao grupo II, polpa branca, sub grupo colorido, classe 2 e categoria 1. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**17.090**	R$ 6,63
30	**CAQUI FUYU** **Descrição do produto:** De 1ª qualidade, bem desenvolvido com amadurecimento adequado para consumo. Devem ser compactos e firmes e atingir grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**11.690**	R$10,07
31	**GOIABA VERMELHA.** **Descrição do produto:** Goiaba, cor vermelha, 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, isento de parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA	Kg	**11.690**	R$9,13
32	**MANGA TOMMY** **Descrição do produto:** Manga de 1ª qualidade. Deve ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**13.690**	R$6,37
33	**MELANCIA** **Descrição do produto:** Melancia, tamanho médio, entre 9 a 12 Kg a unidade, redonda, graúda, frutos perfeitos, de coloração uniforme, madura, com polpa firme e intacta. O fruto deve ter pedúnculo. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**27.260**	R$3,61
34	**MELÃO AMARELO** Fruto de tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, categoria extra, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação mínimo que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de	Kg	**11.690**	R$6,11

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

	sujidades parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.			
35	**PERA PECKHAM'S** **Descrição do produto:** Pêra da espécie Triunfo de Packham's, in natura, de 1° qualidade, fresca, formato periforme ovalado, coloração da casca verde a verde amarelado, coloração da polpa branca. Polpa macia, suculenta e de textura delicada, com um sabor suave e doce próprios da espécie. Sem ferimentos, firmes, tenras. Peso aproximado de 200 a 250g. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**11.690**	R$12,04
36	**TANGERINA, ESPÉCIE POKAN/MEXERICA** **Descrição do produto:** in natura, 1ª qualidade, tipo tangerina, espécie pokan / mexerica, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão estar intactos e firmes. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**17.130**	R$5,02
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$ 4.324.383,70**	

LOTE 02 - LEITE INTEGRAL UHT

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
37	**LEITE INTEGRAL UHT** **Descrição do objeto:** leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130ºC e 150ºC, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32ºC e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem Tetra Brick contendo 1 litro. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 90 dias a partir da data da entrega.	Litro	**124.850**	R$ 5,14
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$ 641.729,00**	

LOTE 03 - NÃO PERECÍVEIS

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
38	**AÇÚCAR REFINADO** **Descrição do objeto:** sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum L.*), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.	Kg	7.750	R$ 4,86

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

	Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem de polietileno contendo 01 kg de peso líquido. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
39	**AMIDO DE MILHO** **Descrição do objeto:** produto amiláceo extraído de partes comestíveis do milho (*Zea mays, l.*). Não deve conter glúten. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais:** Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve apresentar umidade, fermentação ou ranço. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** caixas de papel cartão fechadas contendo internamente saco de polietileno transparente ou de papel branco ou em sacos de polietileno atóxico com capacidade para até 500 gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	1.100	R$ 8,96
40	**ARROZ PARBOILIZADO** **Descrição do objeto:** grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega	Kg	54.200	R$ 3,77
41	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** **Descrição do objeto:** Produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada, em flocos finos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de flocos finos, cor branco-creme, textura e granulação fina e uniforme, odor e sabor próprios, sem grumos e isenta de odores ou sabores estranhos ao produto, sem umidade. Quando utilizado no preparo de mingaus, deve adquirir consistência pastosa. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** caixas	Kg	2.910	R$ 15,85

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

	de papel cartão fechadas ou saco de polietileno lacrados mecanicamente, com 150g a 300 gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
42	**BISCOITO DE LEITE** **Descrição do objeto:** biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. Deve ser isento de gordura trans, gordura vegetal hidrogenada e de corantes artificiais e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar quebrado nem queimado. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.	Kg	320	R$ 17,22
43	**CACAU EM PÓ 100%** **Descrição do objeto:** Produto composto por 100% de cacau em pó, sem adição de outros ingredientes. Isento de glúten. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom, sabor e odor característicos. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** caixas de papel cartão fechadas ou saco de polietileno lacrados mecanicamente, com capacidade para 100g a 300g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	1.370	R$ 166,93
44	**CANELA MOÍDA EM PÓ** **Descrição do objeto:** Produto na forma de pó, constituído da casca (em pó) de uma das seguintes espécies vegetais: Canela-da-china ou Canela-do-ceilão, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino homogêneo, cor marrom claro ou pardo-amarelada escuro, odor aromático característico; sabor próprio. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** potes ou pacotes plásticos lacrados de 50 gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	Kg	90	R$ 79,00

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

45	**COLORÍFICO (COLORAU)** **Descrição do objeto:** Obtido pela mistura de fubá e urucum em pó e/ou outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas. Deve estar isento de óleo de soja e de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino homogêneo, cor vermelho intenso, odor e sabor próprio. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem plástica de até 300g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	Kg	830	R$ 17,67
46	**EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO** **Descrição do objeto:** obtido da concentração da polpa de frutos maduros, sãos e limpos do tomateiro (*Lycopersicum esculentum L.*), através de processo tecnológico adequado de concentração, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, **isento de sal e açúcar.** Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios, isento de fermentação. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** pote plástico com lacre interno e tampa, caixa tetra brick ou Sachet de 250 a 550 gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Kg	8.700	R$ 9,24
47	**FARINHA DE MANDIOCA** **Descrição do objeto:** farinha de mandioca seca, fina, branca, tipo 1, classificada de acordo com a Instrução Normativa n° 54 de 08/11/2011, obtida de raízes provenientes de plantas da família *Euforbiácea*, gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos, nem grumos e nem conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo de 500 gr até 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	Kg	5.480	R$ 4,28
48	**FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA** **Descrição do objeto:** produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zea mays, L*), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida (tipo polenta), enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 g deve fornecer, de 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico). Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino; cor	Kg	6.970	R$ 4,74

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

	amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos, estar úmido, fermentado ou rançoso. Na cocção deve engrossar e soltar do fundo da panela. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária: e**mbalagem de polietileno transparente contendo de 500 gr a 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.			
49	**FARINHA DE TRIGO TIPO 1** **Descrição do objeto:** farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum (*exceto *Triticum durum)*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Isento de umidade e odores ou sabores estranhos. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem contendo 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.	Kg	16.630	R$ 4,76
50	**FEIJÃO CARIOCA** **Descrição do objeto:** grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris L*., grupo anão, classe cores (feijão carioca), tipo 1 conforme a Instrução Normativa n° 12 de 28/03/2008 “in natura”. Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Kg	8.600	R$ 8,38
51	**FEIJÃO VERMELHO** **Descrição do objeto:** grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris L*., grupo anão, classe cores (feijão vermelho), tipo 1 conforme a Instrução Normativa n° 12 de 28/03/2008 “in natura”. Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de grãos inteiros, cor vermelha, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados,	Kg	5.000	R$ 13,79

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

	partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.			
52	**FEIJÃO PRETO** **Descrição do objeto:** grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I anão, classe preto, tipo 1 conforme a Instrução Normativa n° 12 de 28/03/2008 "in natura". O produto deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Kg	10.600	R$5,84
53	**FERMENTO BIOLÓGICO** **Descrição do objeto:** Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisiae) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Não deve necessitar de refrigeração. **Características sensoriais (organolépticas):** Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária: e**mbalagem a vácuo, contendo 125g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	Kg	435	R$ 39,81
54	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO** **Descrição do objeto:** produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Destina-se ao preparo de bolos, biscoitos e deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características**	Un	5.870	R$ 3,30

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

	sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve se apresentar empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem contendo 100 gr com tampa e lacre de proteção. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.			
55	**FLOCÃO DE MILHO/ FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS** **Descrição do objeto:** Produto obtido a partir de grãos de milho (Zea mays L.) selecionados, sadios e limpos, submetidos à degerminação, pré-cozimento e/ou pré-gelatinização por tratamento térmico e posterior laminação, resultando em farinha de milho flocada pré-cozida, constituída por flocos grossos, longos, porosos e de granulometria característica, próprios para hidratação e preparo de cuscuz. **Características sensoriais (organolépticas):** Flocos grossos e longos, de coloração amarela característica e uniforme. Odor e sabor próprios do produto. Isento de pontos pretos, umidade, fermentação, ranço e de quaisquer características sensoriais anormais. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo de 500 g até 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	**1.760**	R$ 9,74
56	**LENTILHA** **Descrição do objeto:** grãos provenientes da espécie *Lens esculenta*, Moench; **tipo 1**, conforme a Portaria n° 65, de 16/02/93. Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de grãos; cor, odor e sabor próprios. Isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária: e**mbalagem de polietileno incolor e transparente contendo 500 g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	3.680	R$ 17,52
57	**LOURO EM FOLHAS DESIDRATADO** **Descrição do objeto:** Folha de louro desidratada (Laurus nobilis L.), composta por folhas inteiras ou parcialmente inteiras, limpas, secas, de coloração verde-oliva característica, aroma e sabor próprios, isenta de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, larvas, sujidades, materiais estranhos e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 10 g a 30 g, com identificação do fabricante, lote, data de	Kg	**21**	R$ 286,00

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

	fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega			
58	**MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL** **Descrição do objeto:** massa seca; tipo espaguete longo, obtido a partir de farinha de trigo integral e/ou a partir da mistura de farinha de trigo integral com farinha integral de trigo durum ou farelo de trigo ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum ou sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum. Não será aceito macarrão misto. Isento de conservantes e corantes artificiais. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cor, aspecto, odor e sabor característico. Ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentado ou rançoso e nem apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** pacotes de polietileno transparente intacto bem vedado, contendo 500gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega	Kg	8.750	R$ 13,74
59	**MACARRÃO PARAFUSO** **Descrição do objeto:** massa seca; tipo parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem adição de ovos. Não deve conter conservantes, corantes artificiais e gordura trans. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cores uniformes; aspecto, odor e sabor característico. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** pacote de polietileno transparente intacto bem vedado, contendo 500gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	9.700	R$ 5,42
60	**ÓLEO DE SOJA** **Descrição do objeto:** óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (*Glycine Max. L. Merrill*) constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto límpido e isento de impurezas a 25ºC; cor, odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores	Un	10.550	R$8,49

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

	estranhos. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem plástica contendo 900 ml. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
61	**ORÉGANO DESIDRATADO** **Descrição do objeto:** Orégano desidratado, constituído exclusivamente por folhas de Origanum vulgare L., secas e trituradas, de primeira qualidade, apresentando coloração verde-oliva característica, aroma intenso e sabor próprio da espécie. Isenta de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, larvas, sujidades, materiais estranhos e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 10 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega	Kg	14	R$85,30
62	**SAL REFINADO** **Descrição do objeto:** cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado de antiumectante e iodo, com teor igual ou superior a 15mg até o limite máximo de 45 mg de iodo/Kg de produto. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** pacotes de polietileno transparente com volume de 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	Kg	6.410	R$ 3,39
63	**TRIGO PARA QUIBE** **Descrição do objeto:** obtido através do grão de trigo integral selecionado, quebrado e torrado. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cor, odor e sabor característicos. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária**: saco de polietileno atóxico de 500g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	860	R$ 14,28
64	**UVA PASSA BRANCA** **Descrição do objeto:** uva passa branca, sem semente, desidratada, inteiras. Isenta de açúcares adicionados e de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cor, sabor e odor característicos. Isenta de fermentações, manchas, defeitos e	Kg	1.000	R$ 40,39

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

	mofo. Textura macia. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária**: sachês com capacidade de 100g a 200g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.			
65	**VINAGRE DE ÁLCOOL** **Descrição do objeto:** vinagre de álcool (fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável, submetido a processo que comprovadamente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cor característica, aroma acético, sabor ácido. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** Embalagem plástica contendo 900 ml. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Un	4.510	R$ 5,99
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$ 1.462.208,75**	

LOTE 04 - FILÉ DE TILÁPIA

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
66	**FILÉ DE TILÁPIA** **Descrição do Objeto:** Filé de tilápia sem espinhas (corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo e congelado individualmente. Após o descongelamento, o produto não deverá apresentar perda superior a 12% do peso líquido, conforme Instrução Normativa n° 21 de 31/05/2017. **Características sensoriais (organolépticas):** cor, odor, textura, aspecto, sabor, viscosidade característicos, sem espinhas. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de aditivos e matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. **Embalagem Primária:** saco de polietileno de 01 Kg. **Data de fabricação:** até 30 dias antes da entrega. **Prazo de Validade**: mínimo de 10 meses após a entrega.	Kg	**6.100**	R$ 58,73
	VALOR TOTAL DO LOTE		**R$ 358.253,00**	

LOTE 05 - PÃO FRANCÊS

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
67	**PÃO FRANCÊS**	**Kg**	**6.600**	**R$ 14,46**

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATTO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

	Descrição do objeto: o produto deve ser fresco, macio, fabricado no dia da entrega, com peso unitário mínimo de 60g, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, conservantes, corantes ou aromatizantes. **Características sensoriais (organolépticas)**: deverá apresentar características próprias do produto, sem estar amassado, embatumado, queimado, seco, quebradiço ou com sinais de deterioração, sujidades, bolores ou matérias estranhas. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra e própria para alimentos, contendo identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, fabricante, lote, peso, data de fabricação e validade. **Data de fabricação:** fabricado no dia da entrega. **Data de validade:** validade de no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas, contado a partir da data de fabricação. **O produto deve ser entregue até às 8h40min nas escolas.**			
	VALOR TOTAL DO LOTE		**R$ 95.436,00**	

LOTE 06 - PÃO DE QUEIJO

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
68	**PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO** **Descrição do objeto:** Produto não fermentado, cru, modulado em porções de aproximadamente 15g e congelado, obtido pela mistura de fécula de mandioca (polvilho doce e/ou polvilho azedo), queijo, óleo vegetal, manteiga ou margarina, ovos, leite e/ou soro do leite e sal e/ou outros ingredientes alimentícios que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Isento de glúten, não poderá conter aditivos alimentares tais como corante artificial, aromatizante artificial, conservante artificial, realçador de sabor, acidulantes, edulcorante e gordura trans. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** pães de queijo do tipo coquetel modulado em unidades de aproximadamente 15g, de formato arredondado e uniformes, e congelados de forma individualizada. O produto não poderá apresentar cristais de gelo ou aspecto de descongelamento, sabor rançoso ou fermentado. Cor, odor e sabor característicos. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** sacos de polietileno com 400g de peso líquido. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	**5.000**	R$32,11
	VALOR TOTAL DO LOTE		**R$ 160.550,00**	

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

LOTE 07 – ESTIMATIVA DE FÓRMULA INFANTIL

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
69	**FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA** **Descrição do objeto:** Fórmula Infantil de partida em pó à base de proteínas lácteas, adicionadas de prebióticos (10% FOS E 90% GOS), ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa – LCPUFAS (DHA E ARA) e nucleotídeos. Contendo no mínimo 1 mg de ferro em 100kcal da fórmula pronta para consumo. Fórmula destinada ao atendimento de lactentes sadios do nascimento até os 6 meses de vida. Deve atender a legislação atual. **Características sensoriais (organolépticas):** Aparência, textura, cor, odor e sabor próprio. Deve atender a Instrução Normativa n° 60 e RDC n°331 de 23/12/2019 que define os padrões microbiológicos para alimentos. **Embalagem primária:** acondicionada em latas de 400g. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega	Lata	600	R$ 39,33
70	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO** **Descrição do objeto:** Fórmula Infantil de seguimento em pó à base de proteínas lácteas, adicionadas de prebióticos (10% FOS E 90% GOS), ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa – LCPUFAS (DHA E ARA) e nucleotídeos. Contendo no mínimo 1,5 mg de ferro em 100kcal da fórmula pronta para consumo. Fórmula destinada ao atendimento de lactentes sadios maiores de 6 meses de vida até 1 ano. Deve atender a legislação atual. **Características sensoriais (organolépticas):** Aparência, textura, cor, odor e sabor próprio. Deve atender a Instrução Normativa n° 60 e RDC n°331 de 23/12/2019 que define os padrões microbiológicos para alimentos. **Embalagem primária:** acondicionada em latas de 400g. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Lata	2.300	R$ 44,52
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$ 125.994,00**	

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal e regulamentado por diversas leis e resoluções, como a Lei n° 11.947/2009 e a Resolução FNDE n° 05/2026. A aquisição de gêneros alimentícios visa atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que tem como objetivo apoiar o crescimento, desenvolvimento, aprendizado e promover hábitos alimentares saudáveis, garantindo refeições que atendam às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo. Após análises de contratações em outros órgãos e consultas com técnicos que atuam em outros municípios, constatou-se que não há grandes variações no mercado quanto ao fornecimento de alimentos. A principal diferença está na logística de entrega, considerando-se que a entrega direta pelo fornecedor (ponto a ponto), em lotes, consiste na opção mais viável para o município, tanto economicamente quanto em termos de controle.

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

Essa contratação está prevista no plano de aquisições de 2027 e na Lei Orçamentária Anual e objetiva garantir a compra de alimentos que atendam às especificações técnicas, promovendo eficiência e o melhor uso dos recursos públicos, assegurando o direito à alimentação escolar de qualidade e incentivando hábitos alimentares saudáveis.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa(s) especializada(s), com capacidade atestada para fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC, com entregas programadas no decorrer do ano letivo de 2027. Os gêneros alimentícios serão entregues em locais e datas pré-determinados pela Secretaria de Educação, conforme cronogramas encaminhados ao fornecedor.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A(s) contratada(s) deverá(ão) observar todas as condições previstas no edital, no termo de referência e nas especificações dos alimentos, devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e na legislação do PNAE vigentes. Estas deverão fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, prestando todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos, sendo o meio oficial de comunicação da contratada com a Secretaria de Educação, a plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la.

A(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar **Comprovação de Aptidão Técnica**, em cumprimento às determinações presentes no Artigo 67 da Lei n°14.133 de 2021. Este atestado ou certidão fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado deve comprovar que a licitante tenha fornecido com regularidade os produtos a que propõe e, também, o nível de satisfação no adimplemento, na eficiência e na qualidade dos serviços prestados.

4.1 REFERENTE AOS ALIMENTOS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

Considerando-se as especificidades do objeto, recomenda-se a divisão da aquisição em lotes da seguinte forma:

LOTE 1	Hortifrutigranjeiros	**LOTE 5**	Pão francês
LOTE 2	Leite integral	**LOTE 6**	Pão de queijo
LOTE 3	Gêneros não perecíveis	**LOTE 7**	Fórmula Infantil
LOTE 4	Filé de Tilápia	**xx**	xx

4.1.1 Amostras:

a) Entregar em **3 (três) dias úteis** amostra dos alimentos, como condição para adjudicação do objeto da contratação dos licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar, após a convocação pela Secretaria de Compras. As amostras serão entregues no setor de Nutrição

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

localizado na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Dom Miguel, n° 680, bairro Vila Real CEP 88337-140.

b) Os HORTIFRUTIGRANJEIROS e FÓRMULAS INFANTIS estão dispensados da apresentação de amostras.

c) Entregar **1 (uma) amostra** de cada item, para os lotes:
GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS
PÃO DE QUEIJO

d) Entregar **1 (uma) amostra associada a cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) ou CIM-AMFRI de cada item, para os lotes:
LEITE INTEGRAL;

e) Entregar **2 (duas) amostras,** sendo uma para análise e outra para contraprova, **associada a cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) ou CIM-AMFRI de cada item, para os lotes:
FILÉ DE TILÁPIA

f) Entregar **1 (uma) amostra** acompanhada da **Ficha Técnica** do produto assinada por responsável técnico de cada item, para os lotes:
PÃO FRANCÊS

g) Todas as amostras apresentadas, em acordo com as especificações do edital, deverão ser **iguais** ao produto que será entregue posteriormente, em termos de descrição do produto, sabor, embalagem, peso líquido, marca e ingredientes.

h) As amostras serão analisadas pela equipe técnica do Setor de Nutrição, quanto aos critérios definidos na Planilha de Avaliação de Amostra. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial será chamado o segundo lugar, sendo aplicado nesta etapa, o Teste “Dentro-Fora para aqueles que foram reprovados, conforme o Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017). Os resultados das análises serão enviados à Secretaria de Compras e ao Coordenador de Gestão de Materiais e Serviços do setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação (SED), por meio de um relatório, com a aprovação ou reprovação dos produtos. Será solicitada a presença do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) que poderá participar das análises das amostras.

i) Fica facultado ao Setor de Nutrição realizar a análise de amostras de produtos que já foram analisados durante o processo ou que fizeram parte da alimentação escolar em anos anteriores, considerando a manutenção da formulação e especificações, bem como a inexistência de registro de inconformidades.

j) As amostras fornecidas não serão devolvidas, sendo passíveis de distribuição parcial ou total na homologação do processo licitatório.

4.1.2 Qualidade dos alimentos para todos os Lotes

a) Fornecer produtos condizentes com os padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos, sendo que os itens considerados inadequados ou que não atenderem a qualidade exigida não serão aceitos.

b) O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo mesmo. Caso seja identificada uma não conformidade no momento do recebimento, durante o armazenamento

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

desde que realizado de maneira correta, ou no uso, a contratada terá 24 horas para substituir o produto a partir da sinalização da não conformidade.

c) Garantir que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
d) O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos do alimento embalado, de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.
e) Fornecer os produtos embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, abertas ou com lacres rompidos.
f) Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranhos, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscópicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

4.1.3 Qualidade dos alimentos hortifrutigranjeiros

a) Fornecer os HORTIFRUTIGRANJEIROS fisiologicamente desenvolvidos, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação de acordo com os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas.
b) Os produtos deverão estar à temperatura ambiente, não apresentando sinais de congelamento ou refrigeração.
c) Os HORTIFRUTIGRANJEIROS deverão vir separados, embalados em sacos plásticos atóxicos, redes próprias para hortifrutigranjeiros ou caixas plásticas retornáveis higienizadas e etiquetados por Unidade de Ensino. Não é permitido o transporte em caixas de madeira ou papelão.

4.1.4 Qualidade dos alimentos não perecíveis

a) Os GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS deverão vir separados por unidade de ensino, favorecendo o processo de conferência pelas unidades escolares.
b) Os produtos, marcas, tamanho das embalagens e sabores deverão ser iguais aos das amostras apresentadas no processo licitatório.
c) Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujada, abertas ou com lacres rompidos ou com o prazo de validade próximo ao vencimento.

4.1.5 Qualidade dos alimentos com temperatura controlada

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATTO e MARILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

a) Os alimentos do lote do FILÉ DE TILÁPIA deverão ser transportados e entregues congelados, a uma **temperatura de –18ºC (menos dezoito graus Celsius) ou** ou conforme a temperatura de conservação estabelecida pelo fabricante e pela legislação aplicável**.**
b) Não apresentar sinais de descongelamento, recongelamento, amolecimento, deformação ou outras alterações que indiquem quebra da cadeia de frio.

4.2 REFERENTE AS ENTREGAS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

A(s) contratada(s) receberá(ão), antecipadamente, cronogramas informando as datas das entregas e quantidades dos itens, por unidade escolar, podendo os mesmos sofrer alterações durante a vigência do contrato, desde que comunicadas antecipadamente.

Após o recebimento do pedido, a(s) contratada(s) deverá(ão) entregar os produtos em até 10 dias corridos, respeitando-se a frequência contida no Quadro 2.

Executar, fielmente, as entregas dos produtos de acordo com o dia da semana ou rota de entrega, a frequência e o local definido no Quadro 2 e no Termo de Referência, de modo a assegurar a qualidade e condições higiênico sanitárias dos gêneros alimentícios, bem como a disponibilidade dos mesmos para o cumprimento do cardápio.

Quadro 2 – Frequência e local de entrega por lote. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação.

Lote	Frequência de entrega	Local
Lote 1 - Hortifrutigranjeiros	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 2 – Leite Integral UHT	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos CEMs, AEE e CEAC
Lote 3 - Gêneros não perecíveis	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 4 - Filé de Tilápia	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 5 - Pão francês	Uma vez ao mês, quarta-feira	Ponto a ponto nos CEMs
Lote 6 - Pão de queijo	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Lote 7 - Fórmula Infantil	Uma vez ao mês, em datas preestabelecidas	Setor de Nutrição -SED

A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pela entrega e descarga dos produtos, devendo estes processos respeitarem o tempo de conferência dos mesmos. No momento da entrega, o fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique.

Realizar as entregas em horário de expediente das 07h30 às 17h30, respeitando o tempo de conferência do pedido por unidade escolar, sendo que o descarregamento não deverá ultrapassar o final do expediente.

Os locais de entrega poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a CONTRATANTE.

Certificar-se que as entregas deverão ocorrer em todas unidades em um único dia.

4.2.1 Transporte

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATTO E MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

a) A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) realizar o transporte dos alimentos em veículos adequados, limpos, conservados e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, protegendo os produtos contra chuva, sol, poeira, contaminantes e outros fatores que possam comprometer sua qualidade, em conformidade com o Capítulo VI do Decreto Estadual nº 31.455/1987 e demais normas aplicáveis.
b) Os alimentos deverão ser acondicionados de forma a evitar contaminação cruzada, observando-se as condições de temperatura específicas para cada produto.
c) O **pão francês** deverá ser entregue no mesmo dia da fabricação nas unidades relacionadas **até às 8h40min**.
d) Para o **pescado congelado**, o transporte deverá atender às exigências específicas do Decreto Estadual nº 31.455/1987, inclusive quanto às características do veículo, isolamento térmico, sistema de produção automática de frio e demais requisitos sanitários aplicáveis.
e) Para os **produtos congelados**, o veículo deverá possuir sistema de refrigeração adequado à manutenção da cadeia de frio durante todo o transporte e entrega.
f) Os veículos utilizados deverão possuir a **documentação e o licenciamento sanitário** exigidos pela legislação vigente, dentro do prazo de validade.
g) A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) cumprir os cronogramas, locais, quantidades e horários de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE, realizando a descarga dos produtos e aguardando a conferência no local.
h) As entregas deverão ocorrer no horário de expediente das unidades escolares, das 07h30 às 17h30, observando-se o tempo necessário para conferência e recebimento dos produtos.
i) A CONTRATADA deverá disponibilizar, quando necessária a conferência de peso, balança digital portátil com certificado de verificação válido, emitido por órgão metrológico competente.
j) Todos os entregadores deverão estar uniformizados e identificados para a realização das entregas, bem como em regularidade com as normas sanitárias.
k) Os veículos utilizados para o transporte e entrega dos gêneros alimentícios devem passar na Sede da Secretaria de Educação, antes do início das entregas nas unidades escolares, para realização de vistoria das condições higiênico-sanitárias, de conservação, limpeza, temperatura e demais requisitos aplicáveis ao transporte e qualidade dos produtos. A medida poderá ser adotada de forma preventiva ou diante da necessidade de verificação das condições de transporte dos produtos, visando assegurar a qualidade e a segurança dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

4.2.2 Entregadores

a) Garantir que todos os entregadores estejam uniformizados e identificados para a realização das entregas, bem como que os mesmos possuam carteira de Manipulação de Alimentos dentro do prazo de validade, conforme determina a legislação.

4.3 REFERENTE A FISCALIZAÇÃO, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ (ÃO):

a) A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
b) O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos, sendo os custos sob

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

responsabilidades das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.

c) A(s) contratada(s) deverá(ão) comunicar com antecedência, via protocolo na plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la, aos cuidados do Setor de Nutrição, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.

5. JUSTIFICATIVA NO CASO DE LICITAÇÕES NÃO EXCLUSIVAS

Os lotes abaixo de 80 mil reais são exclusivos para participação de microempresas ou empresas de pequeno porte, enquanto que os acima de 80 mil reais são de ampla participação.

6. JUSTIFICATIVA PARA PERMISSÃO OU VEDAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Está vedada a participação de empresas reunidas em consórcios para o futuro certame, uma vez que a atividade objeto desta licitação não possui complexidade técnica, e está descaracterizada a heterogeneidade do serviço pretendido e o valor da contratação não pode ser considerado de grande vulto, nos termos do §1° do art. 19 do Decreto Municipal n° 10.809 de 04 de maio de 2022.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- A execução do contrato começa com o planejamento e programação das entregas, elaborando os cronogramas com os quantitativos de alimentos necessários para as unidades escolares, celebração de contrato e emissão das autorizações de fornecimento.
- Após o recebimento do pedido, a contratada deverá entregar os produtos em até 10 dias corridos, diretamente nas unidades escolares.
- Os produtos deverão ser entregues nas datas e locais estabelecidos no contrato responsabilizando-se pelo transporte adequado e assegurando que as entregas ocorram todas no mesmo dia.
- O fornecedor compromete-se a entregar os produtos nas características e nas quantidades estipuladas, seguindo as especificações técnicas acordadas previamente, tais como tipo de embalagem, condições de higiene, maturidade, temperatura e padrões de qualidade exigidos, atendendo às normas de segurança alimentar.
- Os responsáveis pelo recebimento nas unidades escolares realizarão a conferência dos produtos no momento da entrega, verificando quantidade, qualidade e conformidade com as especificações descritas no contrato. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- A execução financeira do contrato será feita mediante a apresentação das Guias de Remessa assinadas, da nota fiscal correspondente às entregas realizadas e atestadas pela contratante. O pagamento será efetuado conforme os prazos estipulados no contrato, após a confirmação do cumprimento das condições contratuais.
- Caso o fornecedor não cumpra as obrigações contratuais, como entrega em atraso, produtos fora dos padrões de qualidade ou quantitativos incorretos, poderão ser aplicadas sanções como

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

multas, substituição de mercadorias ou, em casos graves, rescisão contratual

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Os contratos deverão ser fiscalizados por um ou mais fiscais de contrato de acordo com o previsto no Art. 117° da Lei n° 14.133 de 01 de abril de 2021, formalmente cientificados da indicação e respectivas atribuições, conforme Decreto municipal n°11.210/2023. Recomendamos que os contratos tenham a fiscalização técnica, a fiscalização administrativa e fiscalização setorial cujas atribuições estão previstas do art. 20° ao art. 24° do Decreto municipal n° 11.210/2023. Caso esses fiscais detectem falhas no cumprimento do contrato, seja de cunho administrativo tais como entregas fora do prazo, quantidade divergente do solicitado entre outros, ou quanto a qualidade dos produtos entregues, os mesmos reportarão via plataforma digital web – sistema 1 doc ou outra plataforma que vier substituí-la para o (s) fiscal (is) técnico (s) do contrato para que as medidas cabíveis sejam encaminhadas.

a) A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
b) O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos, sendo os custos sob responsabilidades das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.
c) A(s) contratada(s) deverá(ão) comunicar com antecedência, via protocolo na plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la, aos cuidados do Setor de Nutrição, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.
d) Os fiscais de contrato da presente licitação serão Ana Paula Harmel, CPF: 067.051.309-11 , matrícula: 32415; Luciana Segato, CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042, Sheila Demétrio Reis, CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095; Susana Lenes de Miranda Machado CPF: 076.410.059-93, matrícula: 9887; Thaís Rodrigues Guastale, CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791, telefone: 47 – 3363-7144.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado no prazo de 15 (quinze) a 30 (trinta) dias a contar do recebimento da respectiva nota fiscal, após conferidos e aceitos como produtos adequados e na forma do edital e seus anexos integrantes.

10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por lote, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.
O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Os contratos decorrentes da ata de registro

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO HERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

de preços terão sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, de acordo com Parágrafo único do art. 84 da Lei 14.133/2021.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R$7.168.554,45.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta das dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Educação - Alimentação Escolar.

Luciana Segato
Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

ANEXOS
RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ

N. E. I.	ENDEREÇO	BAIRRO
Anjo da Guarda	R. Dom Diniz, 350	Vila Real
Ariribá	R. Maracanã, 198	Nações
Bom Sucesso	R. Mª Joaquina Corrêa, 307	Barra
Brilho do Sol	Lap Rodesindo Pavan, 3929	Estaleiro
Carrossel	R. Grécia, 205	Nações
Criança Esperança	R. Isaías Serrão, s/nº	Nova Esperança
Cristo Luz	5ª Avenida, 137	Vila Real
Estaleirinho	R. Higinio João Pio s/nº	Estaleirinho
Dona Maria Francisca Siqueira	R. Borges Siqueira, 221	Nova Esperança
Iate Clube	R. Dom Rodrigo, s/nº	Iate Clube
Meu 1º Passo	R. Síria, 756	Nações
Novo Tempo	R. Pernambuco, 500	Estados
Nova Geração	R. Angelina, s/n. Anexo ao CAIC	Municípios
Odácia Tereza Damazio	R. Jardim Da Saudade, s/nº	Barra
Pão e Mel	R. Dom Abelardo, 598	Vila Real
Pequeno Mundo	R. Juvêncio De Silva, 301	Nova Esperança
Pequeno Navegador	R. Dom Fradique, 100	Iate Clube
Pioneiros*	R. Miguel Mate, 586	Pioneiros
Recanto dos Passarinhos	R. Paquistão, 360	Nações
Rio das Ostras	R. Pedro Pinto Felipe, nº232	São Judas Tadeu
Santa Clara	5ª Avenida, 585	Municípios
Santa Inês	R. Angelina, s/n (anexo ao CAIC)	Municípios
São Judas Tadeu	R. Maria Mansoto, 70	São Judas Tadeu
Sementes do Amanhã	R. Angelina, 595	Municípios
Sonho de Criança	R. Itália, 1001	Nações
Taquaras	R. Linha de Acesso às Praias	Taquaras
Vovô Alécio	Av. dos Tucanos, nº 290	Ariribá

C.E.M.	ENDEREÇO	BAIRRO
Alfredo Domingos Da Silva	Av. Hermógenes de Assis Feijó, s/nº- Esq. Maria Mansoto	São Judas Tadeu
Professor Antônio Lúcio	R. Itália, nº 977	Nações
Ariribá	Av. Dos Tucanos, nº 450	Ariribá
CAIC Ayrton Senna Da Silva	R. Angelina, s/nº	Municípios
Vereador Santa	R. 2.450, nº 420	Centro
Dona Lili	R. Fermínio Teixeira Cruz, nº 219	Barra
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro
Prof. Armando César Ghislandi	R. Dom Diniz, nº 450	Vila Real
Giovânia de Almeida	R. Higino João Pio, s/nº	Estaleirinho
Jardim Iate Clube	R. D. Henrique, nº 903	Jardim Iate Clube
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Presidente Médici	R. Paraguai, nº 1005	Nações
Nova Esperança	R. José Alves Cabral, Esq. José Onorato da Silva	Nova Esperança
Taquaras	Linha de Acesso às Praias Rodesindo Pavan, nº 1048	Taquaras
Tomaz Francisco Garcia	R. Biguaçú, nº 841	Municípios
APAE (entidade filantrópica)	R. 1926, nº 1260	Centro

CEJA	ENDEREÇO	BAIRRO
CEJA Deputado Doutel de Andrade	Rua 3020, nº160	Centro

ETI	ENDEREÇO	BAIRRO
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro

AEE	ENDEREÇO	BAIRRO

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

Polo de Altas Habilidades	Rua 2.400, 730 esquina com 2350	Centro

PROJETO OFICINAS	ENDEREÇO	BAIRRO
CEAC – Sede Canelinha/ Angelina	Rua Canelinha, n° 139	Municípios
CEAC – Polo Barra	Rua Antônio Domingos da Silva, 147 sala 02 e 04	Barra
CEAC - NENP	Avenida Atlântica, entre a rua 3700 e 3800.	Centro
CEAC - Surf	Avenida Atlântica, frente a rua 1101	Centro
CEAC - Ambiarte	Parque Municipal Raimundo Gonzalez Malta, Alameda Delfim Peixoto Gonzalez Filho	Municípios
CEAC – Polo patinação	Rua Dom Abelardo, n°400 (ginásio)	Vila Real

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

LOTE 1 - HORTIFRUTIGRANJEIROS

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
01	Abóbora Cabotiá	Kg	1.300	60	1.300	1.000	0	0	**3.660**
02	Abobrinha verde	Kg	1.500	100	1.300	1.000	0	0	**3.900**
03	Acelga	Kg	2.000	100	1.300	1.000	0	0	**4.400**
04	Alface crespa	Kg	2.000	100	1.300	1.000	0	0	**4.400**
05	Alho	Kg	1.200	90	600	500	0	0	**2.390**
06	Banana branca	Kg	28.000	1.700	20.000	33.300	150	4.300	**87.450**
07	Batata doce	Kg	3.600	200	3.000	2.200	0	0	**9.000**
08	Batata inglesa	Kg	12.000	400	10.000	9.200	0	0	**31.600**
09	Beterraba	Kg	2.900	200	3.500	3.000	0	0	**9.600**
10	Brócolis chinês	Kg	2.900	200	3.000	2.500	0	0	**8.600**
11	Cebola	Kg	13.000	900	6.000	5.000	0	0	**24.900**
12	Cenoura	Kg	8.700	400	3.500	2.900	0	0	**15.500**
13	Cheiro Verde	Kg	750	50	330	300	0	0	**1.430**
14	Chuchu	Kg	2.900	180	3.500	2.900	0	0	**9.480**
15	Couve-flor	Kg	2.900	200	3.100	2.500	0	0	**8.700**
16	Couve manteiga	Kg	1.800	100	700	500	0	0	**3.100**
17	Espinafre	Kg	0	0	700	600	0	0	**1.300**
18	Laranja pêra	Kg	28.000	1.700	20.000	16.500	150	3.400	**69.750**
19	Limão thaiti	Kg	530	50	900	800	50	500	**2.830**
20	Maçã fuji	Kg	28.000	1.700	24.000	20.000	150	4.100	**77.950**
21	Mamão formosa	Kg	28.000	1.700	15.000	12.400	150	2.050	**59.300**
22	Ovos vermelhos	Dz	16.000	800	8.200	12.000	100	1.000	**38.100**
23	Pepino japonês	Kg	2.000	100	1.800	1.500	0	0	**5.400**
24	Pimentão verde	Kg	3.000	90	0	0	0	0	**3.090**
25	Repolho Roxo	Kg	3.900	200	1.000	800	0	0	**5.900**
26	Repolho verde	Kg	3.900	300	2.000	1.700	0	0	**7.900**

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

27	Tomate	Kg	30.000	1.500	14.000	11.000	0	0	**56.500**
28	Vagem	Kg	1.100	50	1.800	1.500	0	0	**4.450**
29	Abacaxi pérola	Kg	5.300	160	6.400	5.200	30	0	**17.090**
30	Caqui Fuyu	Kg	5.300	160	3.400	2.800	30	0	**11.690**
31	Goiaba vermelha	Kg	5.300	160	3.400	2.800	30	0	**11.690**
32	Manga tommy	Kg	5.300	160	4.500	3.700	30	0	**13.690**
33	Melancia	Kg	10.500	280	9.000	7.400	80	0	**27.260**
34	Melão amarelo	Kg	5.300	160	3.400	2.800	30	0	**11.690**
35	Pêra	Kg	5.300	160	3.400	2.800	30	0	**11.690**
36	Tangerina ponkan	Kg	6.700	180	5.600	4.600	50	0	**17.130**

LOTE 2 - LEITE INTEGRAL UHT

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
37	Leite integral UHT	L	31.000	650	34.080	51.120	500	7.500	**124.850**

LOTE 03 - NÃO PERECÍVEIS

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
38	Açúcar	Kg	3.800	100	0	2.700	150	1.000	**7.750**
39	Amido de milho	Kg	770	10	150	70	10	90	**1.100**
40	Arroz parboilizado	Kg	27.000	1.200	15.000	11.000	0	0	**54.200**
41	Aveia em flocos	Kg	40	0	2.000	800	10	60	**2.910**
42	Biscoito de leite	Kg	0	0	0	0	0	320	**320**
43	Cacau em pó 100%	Kg	440	10	530	300	10	80	**1.370**
44	Canela em pó	Kg	0	0	90	0	0	0	**90**
45	Colorífico (colorau)	Kg	220	10	400	200	0	0	**830**
46	Extrato de tomate	Kg	5.400	300	2.000	1.000	0	0	**8.700**
47	Farinha de mandioca	Kg	2.200	80	2.100	1.100	0	0	**5.480**
48	Farinha de milho pré-cozida	Kg	2.700	70	2.200	2.000	0	0	**6.970**
49	Farinha de trigo	Kg	4.800	30	5.500	5.000	200	1.100	**16.630**
50	Feijão carioca	Kg	2.400	200	3.600	2.400	0	0	**8.600**
51	Feijão vermelho	Kg	2.300	200	1.500	1.000	0	0	**5.000**
52	Feijão preto	Kg	4.400	200	3.600	2.400	0	0	**10.600**
53	Fermento biológico	Kg	35	0	220	150	10	20	**435**
54	Fermento químico	Un	2050	0	2.300	1.100	60	360	**5.870**

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

55	Flocão de milho	Kg	260	0	1.050	450	0	0	**1.760**
56	Lentilha	Kg	1.100	80	1.500	1.000	0	0	**3.680**
57	Louro em folhas	Kg	10	01	07	03	0	0	**21**
58	Macarrão espaguete integral	Kg	4.400	150	2.500	1.700	0	0	**8.750**
59	Macarrão parafuso	Kg	5.300	200	2.500	1.700	0	0	**9.700**
60	Óleo de soja	Un	5.000	130	3.000	2.200	40	180	**10.550**
61	Orégano desidratado	Kg	03	01	07	03	0	0	**14**
62	Sal	Kg	3.300	80	1.900	1.100	10	20	**6.410**
63	Trigo para quibe	Kg	550	60	150	100	0	0	**860**
64	Uva passa branca	Kg	0	0	700	300	0	0	**1.000**
65	Vinagre	Un	3.100	10	900	500	0	0	**4.510**

LOTE 04 - FILÉ DE TILÁPIA

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
66	Filé de Tilápia	Kg	4.000	100	1.400	600	0	0	**6.100**

LOTE 05 - PÃO FRANCÊS

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
67	Pão francês	Kg	6.600	0	0	0	0	0	**6.600**

LOTE 06 - PÃO DE QUEIJO

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
68	Pão de queijo congelado	Kg	0	0	2.000	3.000	0	0	**5.000**

LOTE 07 - FÓRMULA INFANTIL

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	AEE	CEAC	Educação Infantil	Pré Escola	TOTAL
69	Fórmula infantil de partida	Lata	0	0	0	0	600	0	**600**
70	Fórmula infantil de seguimento	Lata	0	0	0	0	2300	0	**2.300**

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

CARDÁPIO ESCOLAR













Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370











Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
EDITAL		**FORNECEDOR**	
DATA ENTREGA		**CNPJ**	

Item -			
LOTE	**Previsto/Homologado**	**Amostra**	**Foto**
Descrição/Ingredientes			
Marca			
Peso líquido			
Rendimento/% gordura/Perda descongelamento			
Embalagem			
Validade			
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)			
Documentação/Atendimento higiênico sanitário			
PARECER			

Assinado por 2 pessoas: LUCIANA SEGATO e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370 e informe o código 9167-2B08-DC98-8370

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 9167-2B08-DC98-8370

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

LUCIANA SEGATO (CPF 769.XXX.XXX-87) em 17/11/2026 10:55:34 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc << Autoridade Certificadora Raíz da 1Doc (Assinatura ICP-Brasil)

MURILO RENATO FERMINO DIAS (CPF 096.XXX.XXX-01) em 17/11/2026 11:40:29 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc << Autoridade Certificadora Raíz da 1Doc (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://bc.1doc.com.br/verificacao/9167-2B08-DC98-8370