



ROCESSO LICITATÓRIO Nº 127/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2024 - FME

LICITAÇÃO DIFERENCIADA - AMPLA CONCORRÊNCIA PARA OS ITENS 06, 22, 24, 26, 28, 30, 40, 42, 46, 48, 54, 58, 64, 79, 81 E 83. EXCLUSIVO PARA ME E EPP PARA OS DEEMAIIS ITENS

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ**, Estado de Santa Catarina, por ordem do Prefeito Municipal, o Sr. **ELCIO ROGÉRIO KUHNEN** através da **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO** e por intermédio do (a) Pregoeiro (a) **SIMONE SANTOS SOUZA** e sua Equipe de Apoio, designados pela Portaria n.º 1768/2024, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, às **13 h 00 min** do dia **10 de janeiro de 2025**, com julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 4048/2022, Leis Complementares nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e nº 147, de 7 de agosto de 2014 e demais alterações posteriores.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	- das 12 h 00min do dia 11/12//2024 até às 12 h 00 min do dia 10/ 01/ 2025 .
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	- 13 h 00 min do dia 10/01/ 2025
TIPO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO POR ITEM
MODE DE DISPUTA	ABERTO/FECHADO
REFERÊNCIA DE TEMPO	Horário de Brasília (DF).
SITE DA REALIZAÇÃO DO PREGÃO:	https://bnccompras.com/
REGISTRO DE PREÇOS	SIM
INSTRUMENTO CONTRATUAL	SIM
LICITAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP	NÃO
ITENS AMPLA CONCORRÊNCIA	06, 22, 24, 26, 28, 30, 40, 42, 46, 48, 54, 58, 64, 79, 81 E 83
ITENS EXCLUSIVOS OU COM RESERVA ME/EPP	DEMAIS ITENS
CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS	Por e-mail: comprasdecamboriu@gmail.com

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a **SELEÇÃO DE PROPOSTAS VISANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (MERENDA ESCOLAR) COM ENTREGA PARCELADA CONFORME CRONOGRAMA FORNECIDO PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMBORIÚ. CONFORME ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E TERMO DE REFERÊNCIA**, conforme as especificações contidas no Termo de Referência (Anexo II) e Estudo Técnico Preliminar (Anexo I).

1.1 – Das especificações:

Item	Descrição	Unid	Quant	Unit	Total
1	ABACATE: DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO REGULAR, PESO MÉDIO POR UNIDADE DE 500G, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. PARA CONSUMO NA SEMANA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS COM CONTEÚDO ÚTIL DE ATÉ 20 KG.	KG	776	8,39	6.510,64
2	AÇÚCAR REFINADO PCT 1KG - DESCRIÇÃO DO OBJETO: SACAROSE OBTIDA A PARTIR DO CALDO DE CANA DE AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L.), PURIFICADO POR UM PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS DESDE QUE MENCIONADOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22/09/2005, DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, COLORAÇÃO, MISTURAS, PESO E RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: APARÊNCIA PÓ BRANCO, FINO NÃO DEVENDO	PCT	676	4,48	3.028,48



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

2

	APRESENTAR MEIO OU EMPEDRADO. COR BRANCA E SABOR DOCE. MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA, ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITAS, EXCREMENTOS DE INSETOS E OU OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVE ESTAR INTACTA EM POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS DANIFICADOS OU COM SUJIDADES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICOS OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.				
3	AÇÚCAR REFINADO - PCT DE 5KG: DESCRIÇÃO: SACAROSE OBTIDA A PARTIR DO CALDO DE CANA DE AÇÚCAR PURIFICADO POR UM PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS DESDE QUE MENCIONADOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22/09/2005, DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, COLORAÇÃO, MISTURAS, PESO E RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: APARÊNCIA PÓ BRANCO, FINO NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE MEIO OU EMPEDRADO. COR BRANCA E SABOR DOCE. MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA, ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITAS, EXCREMENTOS DE INSETOS E OU OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVE ESTAR INTACTA EM POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 5 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS DANIFICADOS OU COM SUJIDADES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	100	22,04	2.204,00
4	ACHOCOLATADO DIET SEM AÇÚCAR 210 G: DESCRIÇÃO: ACHOCOLATADO EM PÓ DIET, INDICADO PARA DIETAS ESPECIAIS, SEM AÇÚCAR, INSTANTÂNEO, TRADICIONAL A BASE DE CACAU EM PÓ, , COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM: POTE DE 210 GRAMAS, POTE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO. PRAZO DE VALIDADE: 1 ANO NA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	POTE	20	21,25	425,00
5	ALECRIM DESIDRATADO: APRESENTAÇÃO: PACOTE DE ATÉ 10G. CARACTERÍSTICAS: EM FOLHA SECA, OBTIDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E DATA DA FABRICAÇÃO. COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	1.219	2,56	3.120,64
6	COTA PRINCIPAL - ARROZ PARBOILIZADO PCT 5KG - DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARACTERÍSTICAS GERAIS: SUBGRUPO PARBOILIZADO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE APRESENTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVE ESTAR INTACTA, EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO E INCOLOR E TRANSPARENTE CONTENDO PESO DE 5 KG LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SUJIDADES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS CAPACIDADE DE 30 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	7.425	31,15	231.288,75
7	COTA RESERVADA AO ITEM 06 - ARROZ PARBOILIZADO PCT 5KG - DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARACTERÍSTICAS GERAIS: SUBGRUPO PARBOILIZADO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE APRESENTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVE ESTAR INTACTA, EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO E INCOLOR E TRANSPARENTE CONTENDO PESO DE 5 KG LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SUJIDADES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS CAPACIDADE DE 30 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	2.475	31,15	77.096,25
8	ARROZ BRANCO PCT 5KG - DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA" PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADO, POLIDO LONGO FINO TIPO 1. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO ARROZ DO GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1 CONFORME A PORTARIA Nº 269 DE 17/11/88 E ANEXOS COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS Nº 1 DE 09/01/89 Nº 57 DE 01/11/91 Nº80 DE 10/04/92 E Nº 10 DE 12/04/96 O PRODUTO DEVERÁ SER DA SAFRA CORRENTE. DEVE APRESENTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A SAÚDE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO GRÃOS BRANCOS, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DEVE PELO MENOS DOBRAR DE VOLUME APÓS COZIMENTO. TODOS OS GRÃOS DEVEM ESTAR COZIDOS NO TEMPO QUE DETERMINA A EMBALAGEM. CASO NÃO HAJA EM NO MAX. 20 MIN. MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA, ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITAS, EXCREMENTOS DE INSETOS E OU OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVE ESTAR INTACTA, EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO E INCOLOR E TRANSPARENTE CONTENDO PESO DE 1KG LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SUJIDADES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS CAPACIDADE DE 30 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	548	29,23	16.018,04
9	ARROZ INTEGRAL PCT DE 1KG DESCRIÇÃO: ARROZ INTEGRAL, TIPO I, LONGO, FINO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL INADEQUADA (EMPAPAMENTO). EMBALAGEM: CONTENDO 1 KG DE PESO LÍQUIDO EM POLIETILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA	PCT	20	9,53	190,60



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

3

	TÉCNICA.				
10	AVEIA FLOCOS FINOS 200G COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: AVEIA LAMINADA EM FLOCOS FINOS. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME, CONTENDO 170G A 200G DE PRODUTO. CARTUCHO DE PAPEL CARTÃO TAMPADO (RECICLÁVEL). O PRODUTO DEVE SER CERTIFICADO CONSTATANDO QUE É FABRICADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO. CONFORME RESOLUÇÃO Nº 23, DE 15/03/2000, DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MS, MODIFICADA PELA RESOLUÇÃO Nº 27, DE 06/08/2010. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 30G (2 CS), DEVE CONTER DE 105 A 108 KCAL; CHO: 16 A 17; PTN: 4,5 A 4,6 G; GORDURA TOTAL: 2,3 A 2,4G; GORDURA SATURADA: 0,4 A 0,6G, GORDURA TRANS: G; COLESTEROL: 0G; FIBRA ALIMENTAR: 3,2 A 3,4G CUIDADOS NO TRANSPORTE: O PRODUTO NÃO NECESSITA DE CONDIÇÕES ESPECIAIS DE TEMPERATURA PARA TRANSPORTE, NO ENTANTO, DEVE SER EVITADO CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: ARMAZENADO EM LOCAL LIMPO, SECO FRESCO E AREJADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO AO SOL. CALOR EXCESSIVO E UNIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	CX	1.725	3,51	6.054,75
11	BATATA PALHA: DESCRIÇÃO: BATATA PALHA SABOR NATURAL, COMPOSTA DE BATATA, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL, ISENTA DE GORDURA TRANS, GLUTAMATO MONOSSÓDICO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 GRAMAS A 1KG. VALIDADE: MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA. REGISTRO NO SAP E MS. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	KG	266	23,30	6.197,80
12	BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO COM BATATA DOCE E CHIA: BISCOITO CASEIRO PREPARADO DE FORMA ARTESANAL, APENAS COM ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS E INGREDIENTES CULINÁRIOS, TAIS COMO: FÉCULA DE MANDIOCA, BATATA DOCE COZIDA, ÁGUA, ÓLEO DE GIRASSOL, SEMENTE DE CHIA E SAL REFINADO. PRODUZIDOS SEM A UTILIZAÇÃO DE MARGARINAS E GORDURAS HIDROGENADAS. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES, SABORIZANTES, EMULSIFICANTES E ADITIVOS, ISENTOS DE GORDURA TRANS. SEM LACTOSE. SEM GLÚTEN. APARÊNCIA: UNIDADES ÍNTEGRAS E BEM ASSADAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. AROMA, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS. APRESENTAR RÓTULO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O NOME DA COOPERATIVA (OU PRODUTOR) DA AGRICULTURA FAMILIAR DEVE CONSTAR NO RÓTULO DO PRODUTO. EMBALAGEM: CONTENDO 100 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	PCT	2.352	12,95	30.458,40
13	BISCOITO POLVILHO SALGADO: INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO, GORDURA DE COCO OU PALMA, OVOS, SAL E AÇÚCAR. ISENTO DE GLÚTEN. O BISCOITO PODE CONTER OVOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO DE 80G A 100 G DE BISCOITO. DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	4.956	6,85	33.948,60
14	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE TIPO COOKIES 150G - DESCRIÇÃO: BISCOITOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM VÁRIAS ALERGIAS A COMPONENTES DE ALIMENTOS. O BISCOITO ÍNTEGRO TIPO COOKIE É UM PRODUTO OBTIDO PELO FORNEAMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM SOJA, ARROZ, MILHO E INGREDIENTES SELECIONADOS. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ ÍNTEGRO, MELADO DE CANA, AMIDO, MILHO ÍNTEGRO EM PÓ, AÇÚCAR MASCADO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E OU GIRASSOL E OU ALGODÃO), EXTRATO DE SOJA, CASTANHAS DO PARÁ E CAJU, MALTODEXTRINA, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA, AGENTES DE CRESCIMENTO (FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO) E AROMAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE AVELÁ E GERGELIM. SEM ADIÇÃO DE LEITE E DERIVADOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO- MASSA TIPO COOKIE, COR- CARACTERÍSTICA E UNIFORME, ODOR- CARACTERÍSTICO DE CASTANHAS, SABOR- CARACTERÍSTICO DE CASTANHAS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVE ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA- RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, ANVISA. CARACTERÍSTICAS MACROS CÓPICAS E MICROSCÓPICAS: DEVE ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA - RESOLUÇÃO RDC Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014, ANVISA. OS PARÂMETROS PARA MICOTOXINAS, DEVEM ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, RDC Nº 7 DE 18 DE FEVEREIRO DE 2011. OS PARÂMETROS PARA CONTAMINANTES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, PORTARIA Nº 685, DE 27 DE AGOSTO DE 1998 E RDC Nº 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: EM UMA PORÇÃO DE 30G (9 UNIDADES) DEVE CONTER: VALOR ENERGÉTICO- 117 KCAL; CARBOIDRATOS- 17G; LACTOSE- 0G; PROTEÍNAS- 2,1G; GORDURAS TOTAIS- 4,5G; GORDURAS SATURADAS- 1,3G; GORDURAS TRANS- 0G; COLESTEROL- 0 MG; FIBRA- 0,9G; SÓDIO- 38 MG; FERRO- 0,70MG; FÓSFORO- 41 MG; MAGNÉSIO- 28 MG; SELÊNIO- 15 UG; VITAMINA B6- 0,10 MG; VIT. E- 0,50 MG. EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO: EMBALADOS EM PACOTES DE FILME METALIZADO, COM PESO LÍQUIDO DE 150 GR. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 08 UNIDADES. RECOMENDA-SE ARMAZENAR O PRODUTO EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR. ESTE PRODUTO É ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE CONFORME RESOLUÇÃO Nº 27, DE 06 AGOSTO DE 2010 -ANVISA. VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	80	14,23	1.138,40
15	BOLACHA SALGADA ÁGUA E SAL SEM GLÚTEN: DESCRIÇÃO: BISCOITO SALGADO DE ÁGUA E SAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, ISENTO DA ADIÇÃO DE TRIGO, LEITE, OVOS E CONSERVANTES. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA E PESAR ENTRE 100G A 115G, E CONTER 4 PORÇÕES INDIVIDUAIS SEPARADAS POR PACOTES. O BISCOITO DEVE APRESENTAR CROCÂNCIA CARACTERÍSTICA DE BISCOITO PRESERVADO. DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE: DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 5 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	PCT	80	21,64	1.731,20
16	BOLACHA SALGADA TIPO ÁGUA E SAL DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ	PCT	2.672	6,32	16.887,04



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

4

	APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO - ATÉ 10% DE BISCOITOS). SEM LEITE OU SORO DE LEITE. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.				
17	BOLO SIMPLES: DESCRIÇÃO: BOLO SIMPLES PARA DATAS COMEMORATIVAS, NOS SABORES DE CENOURA E CHOCOLATE, ASSADO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO QUÍMICO. DEVE SER PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO DEVE CONTER A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES E ACIDULANTES, E DEVE SER ISENTO DE GORDURA TRANS. DEVE SER ENTREGUE ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, INCISÕES OU RUPTURAS DAS SUPERFÍCIES EXTERNAS. APÓS O COZIMENTO, DEVERÁ MANTER AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DESPRENDIMENTO DO CHEIRO ESTRANHO OU DESAGRADÁVEL. DEVERÁ SER PRODUZIDO EM FORMAS DE 60X40 E ENTREGUE EM FORMAS DE 30X20 (EM PRATO TIPO B7 DE ISOPOR OU LAMINADO), E QUE CADA PEDAÇO TENHA ENTRE 70 E 80 G, ENVOLTO POR POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO. DEVE CONTER RÓTULO, NOME DO PRODUTO, PESO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INSTRUÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO DO PRODUTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	UN	2.177	25,45	55.404,65
18	CAFÉ TRADICIONAL TORRADO E MOÍDO: DESCRIÇÃO: CAFÉ TRADICIONAL TORRADO E MOÍDO, PACOTE DE 500G, EMBALAGEM A VÁCUO, PONTO DE TORRA DE CLARO A MÉDIO, ROTULAGEM IMPRESSA NO PACOTE, SELO DE PUREZA ABIC, INDÚSTRIA BRASILEIRA, VALIDADE DE 1 ANO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	100	21,79	2.179,00
19	CANELA EM PAU: EMBALAGEM COM 20G, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DE COLORAÇÃO PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO, COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. EMBALADO ADEQUADO PARA TRANSPORTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UN	177	4,76	842,52
20	CANELA EM PÓ CANELA EM PÓ PURA, EMBALAGEM DE 50 G, TUBO OU SACO PLÁSTICO. CANELA PROVENIENTE DE CASCAS SÁS, LIMPAS E SECAS, EM FORMA DE PÓ FINO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UN	188	6,16	1.158,08
21	CANJICA DE MILHO AMARELA: DESCRIÇÃO: CANJICA DE MILHO AMARELA, GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADA, CLASSE AMARELA, TIPO 1; ISENTO DE INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS E ODORES ESTRANHOS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13% POR PESO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO DE NO MÍNIMO 500 QUILOGRAMAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03), COM VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 109/89, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	268	5,66	1.516,88
22	COTA PRINCIPAL - CARNE BOVINA EM PEDAÇO (PALETA): DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA TIPO PALETA, EM PEDAÇO/PEÇA DE 1 KG CADA, DE PRIMEIRA, CONGELADA, SEM TEMPERO. DEVERÁ APRESENTAR PERCENTUAL DE GORDURA ABAIXO DE 10% E ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC. COM COLORAÇÃO VERMELHA BRILHANTE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR CARACTERÍSTICO E CONSISTÊNCIA FIRME E ELÁSTICA. DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA O ALIMENTO EM QUESTÃO. DEVE APRESENTAR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO (SIM OU SIE OU SIF). EMBALAGEM: ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO 01 KG DE PESO LÍQUIDO, EMBALADA A VÁCUO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. O RÓTULO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA SERÁ FEITA DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DAS ESCOLAS E DEVERÁ SER FEITA PONTO A PONTO EM VEÍCULO REFRIGERADO. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME.	KG	6.062	22,89	138.759,18
23	COTA RESERVADA AO ITEM 22 - CARNE BOVINA EM PEDAÇO (PALETA): DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA TIPO PALETA, EM PEDAÇO/PEÇA DE 1 KG CADA, DE PRIMEIRA, CONGELADA, SEM TEMPERO. DEVERÁ APRESENTAR PERCENTUAL DE GORDURA ABAIXO DE 10% E ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC. COM COLORAÇÃO VERMELHA BRILHANTE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR CARACTERÍSTICO E CONSISTÊNCIA FIRME E ELÁSTICA. DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA O ALIMENTO EM QUESTÃO. DEVE APRESENTAR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO (SIM OU SIE OU SIF). EMBALAGEM: ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO 01 KG DE PESO LÍQUIDO, EMBALADA A VÁCUO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. O RÓTULO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA SERÁ FEITA DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DAS ESCOLAS E DEVERÁ SER FEITA PONTO A PONTO EM VEÍCULO REFRIGERADO. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME.	KG	2.020	22,89	46.237,80
24	COTA PRINCIPAL - CARNE BOVINA EM TIRAS DE PRIMEIRA - PATINHO - PRODUTO PREPARADO A PARTIR DE CORTES DE PRIMEIRA DE CARNE BOVINA (TIPO PATINHO) E DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. A CARNE DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO, EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. A CARNE EM TIRAS CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADES E LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO.(SEM PELANCAS, APONERVOSSES). CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA	KG	6.816	36,72	250.283,52



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

5

	MÁXIMO DE 5% DE GORDURAS TOTAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 01 KG E DEVERÁ ESTAR CONGELADO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, TERMOENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO C/ A LEGISLAÇÃO VIGENTE(INSTRUÇÃO NORMATIVA NUM.22,DE 24/11/2005 DO M.A.A). NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DA CARNE), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM(NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO, FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE(OU NUMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE),CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF,SIE OU SIM E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº ____/____ OU SIE/CIDASC SOB Nº ____/____, TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME.				
25	COTA RESERVADA AO ITEM 24 - CARNE BOVINA EM TIRAS DE PRIMEIRA - PATINHO - PRODUTO PREPARADO A PARTIR DE CORTES DE PRIMEIRA DE CARNE BOVINA (TIPO PATINHO) E DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. A CARNE DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO, EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. A CARNE EM TIRAS CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADES E LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO.(SEM PELANCAS, APONERVOSES). CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA MÁXIMO DE 5% DE GORDURAS TOTAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 01 KG E DEVERÁ ESTAR CONGELADO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, TERMOENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO C/ A LEGISLAÇÃO VIGENTE(INSTRUÇÃO NORMATIVA NUM.22,DE 24/11/2005 DO M.A.A). NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DA CARNE), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM(NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO, FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE), PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE(OU NUMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE),CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF,SIE OU SIM E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº ____/____ OU SIE/CIDASC SOB Nº ____/____, TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME.	KG	2.272	36,72	83.427,84
26	COTA PRINCIPAL - CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA (PATINHO): O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. DEVERÁ ESTAR EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS E SUJIDADES. MÁXIMO DE 5% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS E COM NO MÁXIMO, 3% DE APONEVROSES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, O MESMO NÃO TERÁ DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA, TABELA NUTRICIONAL, ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME.	KG	25.767	35,32	910.090,44
27	COTA RESERVADA AO ITEM 26 - CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA (PATINHO): O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG. DEVERÁ ESTAR EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS E SUJIDADES. MÁXIMO DE 5% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS E COM NO MÁXIMO, 3% DE APONEVROSES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, O MESMO NÃO TERÁ DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA, TABELA NUTRICIONAL, ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO NO ÓRGÃO	KG	8.589	35,32	303.363,48



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

6

	COMPETENTE.APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME.				
28	COTA PRINCIPAL - CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS DE 1,5 X 1,15 (MUSCULO);PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, OSSOS, CARTILAGEM E APONEVROSES). DEVE SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18°C (MENOS DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS). LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, TEXTURA FIRME, NÃO DEVE APRESENTAR-SE VISCOSA AO TATO; COR VERMELHA BRILHANTE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL; SABOR PRÓPRIO; GORDURA MÁXIMO DE 6%, DE GORDURAS TOTAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO EM CUBOS PEQUENOS, DE APROXIMADAMENTE 1,5 X 1,5 CENTÍMETROS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS.A EMBALAGEM DEVERÁ OBEDECER AOS SEGUINTE REQUISITOS: A) PROTEGER AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E DE QUALIDADE DO PRODUTO; B) PROTEGER O PRODUTO CONTRA A CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA E SE QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINAÇÃO; C) IMPEDIR PERDA DE ÁGUA, DESIDRATAÇÃO E QUALQUER VAZAMENTO; D) IMPEDIR QUE SE TRANSMITA AO PRODUTO QUALQUER CHEIRO, COR, SABOR, OU OUTRA QUALQUER CARACTERÍSTICA INDESEJÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU NA COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (CISPOA); IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE SEIS MESES) E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO; NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME	KG	6.794	28,51	193.696,94
29	COTA RESERVADA AO ITEM 28 - CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS DE 1,5 X 1,15 (MUSCULO);PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, OSSOS, CARTILAGEM E APONEVROSES). DEVE SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18°C (MENOS DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS). LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, TEXTURA FIRME, NÃO DEVE APRESENTAR-SE VISCOSA AO TATO; COR VERMELHA BRILHANTE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL; SABOR PRÓPRIO; GORDURA MÁXIMO DE 6%, DE GORDURAS TOTAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO EM CUBOS PEQUENOS, DE APROXIMADAMENTE 1,5 X 1,5 CENTÍMETROS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS.A EMBALAGEM DEVERÁ OBEDECER AOS SEGUINTE REQUISITOS: A) PROTEGER AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E DE QUALIDADE DO PRODUTO; B) PROTEGER O PRODUTO CONTRA A CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA E SE QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINAÇÃO; C) IMPEDIR PERDA DE ÁGUA, DESIDRATAÇÃO E QUALQUER VAZAMENTO; D) IMPEDIR QUE SE TRANSMITA AO PRODUTO QUALQUER CHEIRO, COR, SABOR, OU OUTRA QUALQUER CARACTERÍSTICA INDESEJÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU NA COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (CISPOA); IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE SEIS MESES) E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO; NÚMERO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME	KG	2.264	28,51	64.546,64
30	COTA PRINCIPAL - CARNE SUÍNA DE PERNIL EM ISCAS: DESCRIÇÃO: PERNIL SEM OSSO E SEM PELE (EM TIRAS), SEM CARTILAGENS E NERVOS, DE COLORAÇÃO ROSADA. O PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA APARENTE ACEITA É DE 6%. A CARNE DEVERÁ ESTAR FIRME E COM ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MAIS DO QUE 5% DE LÍQUIDO APÓS O DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM: DE 1KG, DEVERÁ ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, BEM VEDADO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA EM CAMINHÃO REFRIGERADO. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV.	KG	9.798	21,87	214.282,26
31	COTA RESERVADA AO ITEM 30 - CARNE SUÍNA DE PERNIL EM ISCAS: DESCRIÇÃO: PERNIL SEM OSSO E SEM PELE (EM TIRAS), SEM CARTILAGENS E NERVOS, DE COLORAÇÃO ROSADA. O PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA APARENTE ACEITA É DE 6%. A CARNE DEVERÁ ESTAR FIRME E COM ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MAIS DO QUE 5% DE LÍQUIDO APÓS O DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM: DE 1KG, DEVERÁ ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, BEM VEDADO.	KG	3.265	21,87	71.405,55



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

7

	VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA EM CAMINHÃO REFRIGERADO. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV.				
32	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU: NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM: 2 DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTR. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	CX	188	22,46	4.222,48
33	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU:DESCRIÇÃO: CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1KG. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR. COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE VALIDE E FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	CX	195	30,80	6.006,00
34	COLORAU 0,500G:DESCRIÇÃO DO OBJETO: COLORÍFICO EM PÓ, NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO.EMBALAGEM PRIMÁRIA: CADA PACOTE DEVE CONTER 500GR.A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONSTAR A TABELA CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E OS INGREDIENTES. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN.PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	2.469	5,24	12.937,56
35	COXA E SOBRECOXA DESOSSADO: DESCRIÇÃO: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DESOSSADO COM PELE. COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C, DEVE SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. QUANDO DESCONGELADO, O PRODUTO NÃO PODERÁ PERDER PERCENTUAL DE ÁGUA SUPERIOR A 5% (PORTARIA Nº 557 DE 30/03/2022). DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): FILÉS COM CONTORNOS DEFINIDOS, SEM OSSO E COM PELE. PODERÃO SER ACEITOS PRODUTOS SEM PELE. DEVERÁ SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO CARTILAGENS, OSSOS, APONEUROSOS, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIAS/MATÉRIAS CONTAMINANTES OU ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE COM 01 KG DE PESO LÍQUIDO. DATA DE FABRICAÇÃO: FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME.	KG	3.132	18,30	57.315,60
36	CREME DE LEITE: DESCRIÇÃO: CREME DE LEITE 1KG. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, ESTABILIZANTE E DEMAIS ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: TETRA PAK, SENDO ESTA LIMPA, NÃO AMASSADA E NÃO ESTUFADA, COM PESO ENTRE 1,000KG A 1,030KG. CONTENDO AS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO ALIMENTO, MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DISPOR, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	KG	109	16,15	1.760,35
37	FARINHA DE MANDIOCA: FARINHA SECA, FINA-CLASSE BRANCA TIPO I. CARACTERÍSTICAS GERAIS:PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO(NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO),ALÉM DA COLORAÇÃO ANORMAL(BRANCA COM PONTOS AMARELOS ESCURO E OU MARROM).LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, SEM RUPTURAS, PESANDO 1 KG. PRODUTO DEVE ATENDER AS EXIGÊNCIAS DA ANVISA.NO RÓTULO DO PRODUTO DEVE CONSTAR: PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, PESO DA EMBALAGEM, VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO 6 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LIMPAS E SEPARADAS DOS PRODUTOS DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.	PCT	2.788	11,93	33.260,84
38	FARINHA DE TRIGO PCT 5 KG - DESCRIÇÃO DO OBJETO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1, DE COR BRANCA, ENRIQUECIDA COM FERRO A ÁCIDO FÓLICO. CADA 100GR DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150MCG DE ÁCIDO FÓLICO. DEVE SER ELABORADA COM GRÃOS DE TRIGO (TRITICUMAESTIVUM L) OU OUTRAS ESPÉCIES DE TRIGO DE GENEROTRITICUM (EXCETO TRITICUMDURUM) OU COMBINAÇÕES POR MEIO DE TRITURAÇÃO OU MOAGEM E OUTRAS TECNOLOGIAS OU PROCESSOS. POR PORÇÃO DE 50GR DEVERÁ APRESENTAR: CARBOIDRATOS MIN 38GR, PROTEÍNAS MIN 5,0 GR GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS 0, FIBRA ALIMENTAR MIN 1,0GR SÓDIO 0, FERRO MIN 2,1 MG. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SE APRESENTAR LIMPA SECA E ISENTA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS AO PRODUTO. SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 263 DE 22/09/2005 O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO EMBALADO E ARMAZENADO TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM DESENVOLVAM OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE PÓ FINO, LEVE COR BRANCA ODOR E SABOR PRÓPRIOS. QUANDO NÃO UTILIZADO NO PREPARO DE PÃES NÃO DEVE DEIXAR A MASSA ESCURA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA, ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITAS, EXCREMENTOS DE INSETOS E OU OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO TRANSPARENTE, NOVO, LIMPO QUE PROTEJA O PRODUTO DE DANO INTERNO E EXTERNO E QUE NÃO TRANSMITA ODORES E SABORES ESTRANHOS AO PRODUTO. CADA PACOTE DEVE CONTER 5KG. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS DANIFICADOS. ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	1.805	19,72	35.594,60
39	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA PCT 1KG - DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR	PCT	7.223	6,26	45.215,98



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

8

	DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO (ZEAMAYS, 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 GR DEVE FORNECER, NO MÍNIMO, 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ÁCIDO FÓLICO), PODENDO OU NÃO CONTER SAL. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CADA 100 G DEVE FORNECER, NO MÍNIMO, 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ÁCIDO FÓLICO. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO; COR AMARELA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS PRETOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 01 KG. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS CONTENDO ATÉ 12 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.				
40	COTA PRINCIPAL - FEIJÃO CARIOCA: CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: GRUPO: 1 COMUM CLASSE: CORES TIPO: 1 NO RÓTULO DEVE APRESENTAR NOME DO FABRICANTE, ENDEREÇO, CNPJ E IE. DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE POLIETILENO CONTENDO 1 KG. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: EM UMA PORÇÃO DE 30G APRESENTAR: VALOR CALÓRICO: MÍNIMO 90 KCAL; CH - EM MÉDIA 17G; PROTEÍNAS: 5G; GORDURAS TOTAIS: MENOR QUE 0,5; GORDURAS SATURADAS: 0G; COLESTEROL: 0 MG; FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 2 G; CÁLCIO: 10 A 11 MG; FERRO: 1 A 2 MG; SÓDIO: MENOR QUE 25MG. VALIDADE: 5 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. CONSERVAÇÃO: EM LOCAL ISENTO DE UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E EM TEMPERATURA AMBIENTE. APRESENTAR AMOSTRA, CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E FICHA TÉCNICA).	KG	7.416	13,36	99.077,76
41	COTA RESERVADA AO ITEM 40 - FEIJÃO CARIOCA: CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: GRUPO: 1 COMUM CLASSE: CORES TIPO: 1 NO RÓTULO DEVE APRESENTAR NOME DO FABRICANTE, ENDEREÇO, CNPJ E IE. DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE POLIETILENO CONTENDO 1 KG. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: EM UMA PORÇÃO DE 30G APRESENTAR: VALOR CALÓRICO: MÍNIMO 90 KCAL; CH - EM MÉDIA 17G; PROTEÍNAS: 5G; GORDURAS TOTAIS: MENOR QUE 0,5; GORDURAS SATURADAS: 0G; COLESTEROL: 0 MG; FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 2 G; CÁLCIO: 10 A 11 MG; FERRO: 1 A 2 MG; SÓDIO: MENOR QUE 25MG. VALIDADE: 5 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. CONSERVAÇÃO: EM LOCAL ISENTO DE UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E EM TEMPERATURA AMBIENTE. APRESENTAR AMOSTRA, CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E FICHA TÉCNICA).	KG	2.472	13,36	33.025,92
42	COTA PRINCIPAL - FEIJÃO PRETO: DESCRIÇÃO DO ITEM: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO ANÃO, CLASSE PRETO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. POR PORÇÃO DE 60 GRAMAS DEVERÁ APRESENTAR: CARBOIDRATOS: MÍNIMO 32 GRAMAS, PROTEÍNAS: MÍNIMO 14 GRAMAS, FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 16 GRAMAS. CÁLCIO MÍNIMO: 62MG, FERRO: MÍNIMO 4 MG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO FEIJÃO GRUPO I (ANÃO), CLASSE PRETO, TIPO 1, CONFORME A CONFORME A PORTARIA Nº 161, DE 24/07/87. O PRODUTO DEVERÁ SER DA SAFRA CORRENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE GRÃOS INTEIROS, COR PRETA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE CONTER ODOR DE MOFO. 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 (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 01 KG. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA 30 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE. APRESENTAR AMOSTRA, CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DOS GRÃOS E FICHA TÉCNICA).	KG	10.779	11,35	122.341,65
43	COTA RESERVADA AO ITEM 42 - FEIJÃO PRETO: DESCRIÇÃO DO ITEM: GRÃOS PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L., GRUPO ANÃO, CLASSE PRETO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. POR PORÇÃO DE 60 GRAMAS DEVERÁ APRESENTAR: CARBOIDRATOS: MÍNIMO 32 GRAMAS, PROTEÍNAS: MÍNIMO 14 GRAMAS, FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 16 GRAMAS. CÁLCIO MÍNIMO: 62MG, FERRO: MÍNIMO 4 MG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO FEIJÃO GRUPO I (ANÃO), CLASSE PRETO, TIPO 1, CONFORME A CONFORME A PORTARIA Nº 161, DE 24/07/87. O PRODUTO DEVERÁ SER DA SAFRA CORRENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE GRÃOS INTEIROS, COR PRETA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE CONTER ODOR DE MOFO. TODOS OS GRÃOS	KG	3.593	11,35	40.780,55



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

9

	(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 PAINEL DE PRESSÃO OU 80 A 90 MINUTOS EM PAINEL SIMPLES. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 01 KG. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA 30 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBS.: NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER ENVIADO O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS REFERENTE A LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO, DEVIDAMENTE CREDENCIADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, EM MODELO OFICIAL E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. NA NOTA FISCAL REFERENTE À ENTREGA DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO LOTE QUE ESTÁ SENDO ENTREGUE. APRESENTAR AMOSTRA, CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DOS GRÃOS E FICHA TÉCNICA).				
44	FERMENTO DE BOLO 100GR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E OU UMIDADE PRODUZ DESPONDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E POROSIDADE, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O FERMENTO QUÍMICO DESTINA-SE A SER EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES BISCOITOS BOLACHAS PRODUTOS A FIM DE CONFEITARIA. NA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO PODERÃO ESTAR PRESENTES OS COMPONENTES LISTADOS NA RESOLUÇÃO CNNPA Nº 38. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS EM 100GR DA AMOSTRA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA SABOR E ODORES PRÓPRIOS, NÃO DEVE SE APRESENTAR EMPEDRADO. QUANDO EMPREGADO NO PREPARO DE BOLOS, DEVE FAZER A MASSA CRESCER, INCORPORANDO AR E FICANDO COM ASPECTO MACIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA, ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E OU OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM ÍNTEGRA, EM LATAS OU POTES PLÁSTICOS DE 100 GR COM TAMPAS E LACRE DE PROTEÇÃO. AS LATAS NÃO DEVEM APRESENTAR FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABOLAMENTO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 72 LATAS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UN	268	3,66	980,88
45	FERMENTO DE PÃO 125GR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO 125GR. FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO, OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FERMENTO BIOLÓGICO DESTINA-SE A SER EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTES DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS PODERÃO SER ADICIONADOS DAS SEGUINTE SUBSTÂNCIAS, PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR: FARINHAS, AMIDOS E FÉCULAS, NO MÁXIMO 5% P/P; ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS; SULFATO DE CÁLCIO; CARBONATO DE CÁLCIO; SORBITOL; MONOLAURO DE SORBITANO E OUTRAS APROVADAS PELA CNNPA. NÃO DEVE NECESSITAR DE REFRIGERAÇÃO NEM DE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA SER DISSOLVIDO. POR PORÇÃO DE 125 GRAMAS DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 48 GRAMAS DE PROTEÍNA. 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), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM A VÁCUO, CONTENDO 125 GR. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS QUE PERDERAM O VÁCUO OU QUE ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UN	971	10,15	9.855,65
46	COTA PRINCIPAL - FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FILÉ DE TILÁPIA EVISCERADO SEM CABEÇA, SEM PELE, "SEM ESPINHAS", CONGELADO SOB O SISTEMA IQF (CONGELAMENTO INDIVIDUAL). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, MANCHAS POR HEMATOMAS, COLORAÇÃO DISTINTA ANORMAL PARA A ESPÉCIE CONSIDERADA, INCISÕES OU RUPTURAS DAS SUPERFÍCIES EXTERNAS. DEVERÁ APRESENTAR ODORE, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM: PRIMÁRIA - SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE COM INFORMAÇÕES LITOGRAFADAS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. DEVERÁ CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL CONFORME NECESSIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.	KG	4.106	49,89	204.848,34
47	COTA RESERVADA AO ÍTEM 46 - FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	KG	1.368	49,89	68.249,52



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

10

	FILE DE TILÁPIA EVISCERADO SEM CABEÇA, SEM PELE, "SEM ESPINHAS", CONGELADO SOB O SISTEMA IQF (CONGELAMENTO INDIVIDUAL). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, MANCHAS POR HEMATOMAS, COLORAÇÃO DISTINTA ANORMAL PARA A ESPÉCIE CONSIDERADA, INCISÕES OU RUPTURAS DAS SUPERFÍCIES EXTERNAS. DEVERÁ APRESENTAR ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM: PRIMÁRIA - SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE COM INFORMAÇÕES LITOGRAFADAS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. DEVERÁ CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL CONFORME NECESSIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.				
48	COTA PRINCIPAL - FILEZINHO CONGELADO DE FRANGO (SASSAMI) DESCRIÇÃO DO OBJETO: INGREDIENTES: FILEZINHO DE FRANGO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO COM DIMENSÃO DE 180X260X0,06 APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO COM DIMENSÃO DE 570X367X109 APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 18 KG. ARMAZENAR E CONSERVAR À TEMPERATURA DE -12°C. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: EM UMA PORÇÃO DE 133 G DEVE CONTER: ENERGIA: 125 KCAL/525 KJ; PROTEÍNA: 31 G; CARBOIDRATOS: 0; GORDURAS TOTAIS: 1G; GORDURAS SATURADAS: 0; GORDURAS TRANS: 0; FIBRA ALIMENTAR: 0; SÓDIO: 69 MG. PARA PRODUTOS COMERCIALIZADOS NO MERCADO INTERNO RESPEITAR A RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. COR: CARACTERÍSTICA; ODOR: CARACTERÍSTICO; SABOR: CARACTERÍSTICO; TEXTURA: CARACTERÍSTICA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME.	KG	35.264	23,54	830.114,56
49	COTA RESERVADA AO ITEM 48 - FILEZINHO CONGELADO DE FRANGO (SASSAMI) DESCRIÇÃO DO OBJETO: INGREDIENTES: FILEZINHO DE FRANGO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO COM DIMENSÃO DE 180X260X0,06 APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO COM DIMENSÃO DE 570X367X109 APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 18 KG. ARMAZENAR E CONSERVAR À TEMPERATURA DE -12°C. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: EM UMA PORÇÃO DE 133 G DEVE CONTER: ENERGIA: 125 KCAL/525 KJ; PROTEÍNA: 31 G; CARBOIDRATOS: 0; GORDURAS TOTAIS: 1G; GORDURAS SATURADAS: 0; GORDURAS TRANS: 0; FIBRA ALIMENTAR: 0; SÓDIO: 69 MG. PARA PRODUTOS COMERCIALIZADOS NO MERCADO INTERNO RESPEITAR A RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. COR: CARACTERÍSTICA; ODOR: CARACTERÍSTICO; SABOR: CARACTERÍSTICO; TEXTURA: CARACTERÍSTICA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E CERTIFICADO/COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV - DOIS DIAS APÓS A ABERTURA DO CERTAME.	KG	11.754	23,54	276.689,16
50	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA CRIANÇAS DESDE O NASCIMENTO ATÉ OS 6 MESES DE IDADE: A BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, ADICIONADA DE ÔMEGA 6 E 3, COLINA, FERRO E VIT. D. SEM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: CARBOIDRATOS A BASE DE LACTOSE, COM TEOR ADEQUADO DE PROTEÍNAS, FONTE LIPÍDICA DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL, COM VITAMINAS, MINERAIS E AMINOÁCIDOS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: EM 100G DO PRODUTO: CARBOIDRATOS-MÍNIMO 57G; LACTOSE-MÍNIMO-57G; PROTEÍNAS- MÍNIMO 11G; GORDURAS TOTAIS- MÁXIMO 27G; GORDURAS TRANS- 0G; FIBRAS- 0G; SÓDIO- MÁXIMO 190MG; CÁLCIO-MÍNIMO 402MG; FERRO-MÍNIMO 6,0MG; VIT.D- MÍNIMO 9UG; COLINA- MÍNIMO 75 MG. O RÓTULO DEVERÁ APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA. APRESENTAR REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM: LATA COM 800GR. PRAZO DE VALIDADE: 24 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA COM TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	LTA	240	73,91	17.738,40
51	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES DE IDADE: A BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, ADICIONADA DE ÔMEGA 6 E 3, COLINA, FERRO E VIT.D. SEM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: A FONTE DE CARBOIDRATOS DEVERÁ CONTER LACTOSE, COM TEOR ADEQUADO DE PROTEÍNAS, FONTE LIPÍDICA DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL, COM VITAMINAS, MINERAIS E AMINOÁCIDOS. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: EM 100G DO PRODUTO: CH-MÍNIMO 56G; LACTOSE-MÍNIMO 47G; PROTEÍNAS-MÍNIMO 14G; GORDURAS TOTAIS- MÁXIMO- 22G; GORDURAS TRANS- 0G; FIBRAS- 0G; SÓDIO-MÁXIMO 240MG; CÁLCIO-MÍNIMO-554 MG; FERRO-MÍNIMO- 8,6 MG; VIT.D- MÍNIMO- 10 UG; COLINA- MÍNIMO- 75MG. O RÓTULO DEVERÁ APRESENTAR A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA. APRESENTAR REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM: LATA COM 800GR. PRAZO DE VALIDADE: 24 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA COM TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	LTA	1.200	60,65	72.780,00
52	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE: FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE, À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE E CASEÍNA, ÓLEOS VEGETAIS E MALTODEXTRINA (ÚNICA FONTE DE CARBOIDRATOS), ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS, E OUTROS OLIGOELEMENTOS. INDICADA PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES. LATAS DE 400G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	LTA	32	78,79	2.521,28
53	FÓRMULA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA APVL 400G: FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA COM LACTOSE, PARA LACTENTES DESDE O NASCIMENTO, COM DHA E ARA INDICADA PARA LACTENTES COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA SEM COMPROMETIMENTO GASTROINTESTINAL. EMBALAGEM MÍNIMA DE 400G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	LTA	80	148,16	11.852,80
54	COTA PRINCIPAL - IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA EM PEDAÇOS DIVERSOS SABORES: DESCRIÇÃO: MATÉRIA PRIMA: LEITE INTEGRAL INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO, AÇÚCAR, PREPARADO DE FRUTAS SABOR CÔCO (CÔCO RALADO, AMIDO MODIFICADO, AROMATIZANTE, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO) ESPESSANTE E ESTABILIZANTE (GELATINA, AÇÚCAR E GOMA GUAR) FERMENTO LIOFILIZADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA (GARRAFA) COM PESO LÍQUIDO CONTENDO DE 0.850 ML ATÉ 2 LITROS. A ENTREGA DEVERÁ SER DE DIVERSOS SABORES DE IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA EM PEDAÇOS DE MORANGO, CÔCO, PÊSSEGO, AMEIXA, ABACAXI, SALADA DE FRUTAS, KIWI COM LIMÃO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER EM CAMINHÃO BAÚ TÉRMICO REFRIGERADO EM APROXIMADAMENTE 5° EM TODAS AS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE CAMBORIÚ. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO COM TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DE NUTRIENTES	LT	9.593	16,30	156.365,90



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

11

	OBRIGATORIAS. APRESENTAR AMOSTRA.				
55	COTA RESERVADA AO ITEM 54 - IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA EM PEDAÇOS DIVERSOS SABORES: DESCRIÇÃO: MATÉRIA PRIMA: LEITE INTEGRAL INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO, AÇÚCAR, PREPARADO DE FRUTAS SABOR CÔCO (CÔCO RALADO, AMIDO MODIFICADO, AROMATIZANTE, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO) ESPESSANTE E ESTABILIZANTE (GELATINA, AÇÚCAR E GOMA GUAR) FERMENTO LIOFILIZADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA (GARRAFA) COM PESO LÍQUIDO CONTENDO DE 0.850 ML ATÉ 2 LITROS. A ENTREGA DEVERÁ SER DE DIVERSOS SABORES DE IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA EM PEDAÇOS DE MORANGO, CÔCO, PÊSSEGO, AMEIXA, ABACAXI, SALADA DE FRUTAS, KIWI COM LIMÃO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER EM CAMINHÃO BAÚ TÉRMICO REFRIGERADO EM APROXIMADAMENTE 5° EM TODAS AS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE CAMBORIÚ. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO COM TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DE NUTRIENTES OBRIGATORIAS. APRESENTAR AMOSTRA.	LT	3.197	16,30	52.111,10
56	IOGURTE SEM LACTOSE PRODUTO INDICADO PARA ALUNOS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE. DEVERÁ TER SABORES. NÃO PODERÁ CONTER LACTOSE, GLÚTEN, SOJA E CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS NA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. INGREDIENTES: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, PREPARADO DE FRUTA, ENZIMA LACTASE, FERMENTOS LÁCTEOS E ESPESSANTES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMAS NA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM: GARRAFAS OU POTES DE ATÉ 180G. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 25 DIAS. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 15 DIAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO NO MOMENTO DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UN	60	3,86	231,60
57	LEITE SEM LACTOSE INTEGRAL 1L - DESCRIÇÃO DO OBJETO: LEITE DE VACA UHT SEM LACTOSE, INTEGRAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, DESDE QUE MENCIONADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: PORTARIA Nº 370, DE 04/09/1997 -APROVA A INCLUSÃO DO CITRATO DE SÓDIO NO REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE U.H.T (U.A.T). INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005 -APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO RESOLUÇÃO Nº 2, DE 22/05/2000 -DISPÕE SOBRE ROTULAGEM DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS DE INDUSTRIAS DE LATICÍNIOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 14, DE 27/04/2007 -APROVA OS MÉTODOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA DETECÇÃO DA ALTODEXTRINA EM LEITE, EM CONFORMIDADE COM O ANEXO DESTA INSTRUÇÃO NORMATIVA, DETERMINANDO QUE SEJAM UTILIZADOS NOS LABORATÓRIOS NACIONAIS AGROPECUÁRIOS. PORTARIA Nº 183, DE 21/03/1996 -ADOTA REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL SOBRE SEUS LIMITES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS NO LEITE, AMENDOIM E MILHO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68, DE 12/12/2006 -OFICIALIZA OS MÉTODOS ANALÍTICOS OFICIAIS FÍSICO-QUÍMICOS, PARA CONTROLE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS, EM CONFORMIDADE COM O ANEXO DESTA INSTRUÇÃO NORMATIVA, DETERMINANDO QUE SEJAM UTILIZADOS NOS LABORATÓRIOS NACIONAIS AGROPECUÁRIOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 13/12/2006 -INSTITUI CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE IN NATURA, CONCENTRADO E EM PÓ, RECONSTITUÍDOS, COM BASE NO MÉTODO ANALÍTICO OFICIAL FÍSICO-QUÍMICO DENOMINADO "ÍNDICE CMP". DE QUE TRATA A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2006. RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003 -APROVA "REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS". RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001 -APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002 -APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004 -ALTERA O SUBITEM 3.3. DO ANEXO DA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA -RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 -APROVA REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, TORNANDO OBRIGATORIA A ROTULAGEM NUTRICIONAL. RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 -APROVA REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL. RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006 -APROVA O DOCUMENTO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS (COMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES-RDC Nº 359 E RDC Nº 360, DE 23/12/2003. RESOLUÇÃO RE Nº 2313, DE 26/07/2006 -DETERMINA A PUBLICAÇÃO DE "PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES DE DIRETORIA COLEGIADA RDC Nº S. 359 E 360, DE 2003". PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002 -APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO METROLÓGICO ESTABELECENDO A FORMA DE EXPRESSAR O CONTEÚDO LÍQUIDO A SER UTILIZADO NOS PRODUTOS PRÉ-MEDIDOS LEI Nº 8543, DE 23/12/1992 -DETERMINA A IMPRESSÃO DE ADVERTÊNCIA EM RÓTULOS E EMBALAGENS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, A FIM DE EVITAR A DOENÇA CELÍACA OU SÍNDROME CELÍACA. LEI Nº 10674, DE 16/05/2003 -OBRIGA A QUE OS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS INFORMEM SOBRE A PRESENÇA DE GLÚTEN, COMO MEDIDA PREVENTIVA E DE CONTROLE DA DOENÇA CELÍACA. RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002 -APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS SEGUINTE ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, SEPARADOS OU EM COMBINAÇÃO, EM UMA QUANTIDADE NÃO SUPERIOR A 0,1G/100ML EXPRESSOS EM P2O5. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO ESTARÃO DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC. VOL. A 1985). CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE LACTOSE. 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 (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU	LT	936	7,29	6.823,44



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

12

	CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. NA DETECÇÃO OU IDENTIFICAÇÃO DE INGREDIENTES PREVISTOS EM REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO E INGREDIENTES DECLARADOS NO RÓTULO DEVEM SER OBSERVADOS OS DISPOSITIVOS DO REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO DO ALIMENTO EMBALADO E AS INFORMAÇÕES DECLARADAS NO RÓTULO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA BRICK. AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF/DIPOA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM ESTUFADAS, AMASSADAS OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 LITROS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NOMÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.				
58	COTA PRINCIPAL - LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT), OU SEJA, O LEITE HOMOGENEIZADO QUE FOI SUBMETIDO, DURANTE 2 A 4 SEGUNDOS, A UMA TEMPERATURA ENTRE 130°C E 150°C, MEDIANTE UM PROCESSO TÉRMICO DE FLUXO CONTÍNUO, IMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 32°C E ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS, TETRA PACK E HERMETICAMENTE FECHADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS SEGUINTE ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, SEPARADOS OU EM COMBINAÇÃO, EM UMA QUANTIDADE NÃO SUPERIOR A 0,1G/100ML EXPRESSOS EM P205. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO 297DO PRODUTO ESTARÃO DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS(CAC. VOL.A 1985). CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA(MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF/DIPOA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM ESTUFADAS OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	LT	36.785	5,22	192.017,70
59	COTA RESERVADA AO ITEM 58 - LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT), OU SEJA, O LEITE HOMOGENEIZADO QUE FOI SUBMETIDO, DURANTE 2 A 4 SEGUNDOS, A UMA TEMPERATURA ENTRE 130°C E 150°C, MEDIANTE UM PROCESSO TÉRMICO DE FLUXO CONTÍNUO, IMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 32°C E ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTÉREIS, TETRA PACK E HERMETICAMENTE FECHADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS SEGUINTE ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, SEPARADOS OU EM COMBINAÇÃO, EM UMA QUANTIDADE NÃO SUPERIOR A 0,1G/100ML EXPRESSOS EM P205. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO 297DO PRODUTO ESTARÃO DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS(CAC. VOL.A 1985). CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA(MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF/DIPOA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM ESTUFADAS OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BANDEJA DE PAPELÃO REFORÇADA REVESTIDA COM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 12 LITROS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	LT	12.261	5,22	64.002,42
60	LOURO LOURO EM FOLHAS SECAS, LIMPAS E SÃS, EMBALAGEM CONTENDO 10G, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	1.129	2,45	2.766,05
61	MACARRÃO ALETRIA TIPO CABELO DE ANJO PCT 500GR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO ALETRIA (CABELO DE ANJO), OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, ADICIONADO DE OVOS, PRÓPRIO PARA O PREPARO DE SOPAS. POR PORÇÃO DE 80 GRAMAS DEVERÁ APRESENTAR: VALOR CALÓRICO- 278 KCAL=1168 KJ; CARBOIDRATOS: 58 GR; PROTEÍNAS:9,0G; GORDURAS TOTAIS:1,1G; GORDURAS SATURADAS: 0,4 G; GORDURAS TRANS:0 G; FIBRAS: 2,2 G; SÓDIO:10 MG. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ CLASSIFICADO COMO MASSA SECA; TIPO ALETRIA, PARA O PREPARO DE SOPA. NÃO SERÁ ACEITO MACARRÃO MISTO. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. NÃO	PCT	3.608	6,00	21.648,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

13

	DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODORE E SABORES CARACTERÍSTICOS. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVÁ-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 (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.				
62	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 500G: MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE, DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª QUALIDADE. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. APÓS O COZIMENTO MANter-SE SOLTO COM SABOR E ASPECTO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM 500G. EMBALAGEM ÍNTEGRA CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	9.553	3,68	35.155,04
63	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVO 500GR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVO, DESTINADO AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA/ALERGIA AO GLÚTEN E AO OVO. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, DESDE QUE MENCIONADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 -APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREJAS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTATANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO." PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 -APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003 -APROVA "REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS". RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001 -APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002 -APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004 -ALTERA O SUBITEM 3.3. DO ANEXO DA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA -RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 -APROVA REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, TORNANDO OBRIGATÓRIA A ROTULAGEM NUTRICIONAL. RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 -APROVA REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL. RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006 -APROVA O DOCUMENTO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS (COMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES-RDC Nº 359 E RDC Nº. 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 -APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA RESOLUÇÃO RE Nº 2313, DE 26/07/2006 -DETERMINA A PUBLICAÇÃO DE "PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES DE DIRETORIA COLEGIADA RDC Nº.S. 359 E 360, DE 2003". PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002 APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO METROLÓGICO ESTABELECENDO A FORMA DE EXPRESSAR O CONTEÚDO LÍQUIDO A SER UTILIZADO NOS PRODUTOS PRÉ-MEDIDOS LEI Nº 8543, DE 23/12/1992 -DETERMINA A IMPRESSÃO DE ADVERTÊNCIA EM RÓTULOS E EMBALAGENS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, A FIM DE EVITAR A DOENÇA CELÍACA OU SÍNDROME CELÍACA. LEI Nº 10674, DE 16/05/2003 -OBRIGA A QUE OS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS INFORMEM SOBRE A PRESENÇA DE GLÚTEN, COMO MEDIDA PREVENTIVA E DE CONTROLE DA DOENÇA CELÍACA. RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002 -APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, CONSTATANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 269, DE 22/09/2005 -APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA (IDR) DE PROTEÍNA, VITAMINAS E MINERAIS" CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005, O PRODUTO DEVER SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS 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. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAREM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECCÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISOTENDE GLÚTEN, LEITE, SOJA E OVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: CROCANTE; COR: PRÓPRIA; ODORE: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. 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. NA DETECÇÃO OU IDENTIFICAÇÃO DE INGREDIENTES PREVISTOS EM REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO E INGREDIENTES DECLARADOS NO RÓTULO DEVEM SER OBSERVADOS OS DISPOSITIVOS DO REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO DO ALIMENTO EMBALADO E AS INFORMAÇÕES DECLARADAS NO RÓTULO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO CONTENDO 500G, OU EM CAIXA DE PAPELÃO BEM VEDADA CONTENDO 500GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO	PCT	64	6,36	407,04



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

14

	MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.				
64	COTA PRINCIPAL - MACARRÃO PARAFUSO 500GR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO PARAFUSO, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, ADICIONADO DE OVOS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. POR PORÇÃO DE 80 GRAMAS DEVERÁ APRESENTAR: VALOR CALÓRICO: MÍNIMO 278 KCAL; CARBOIDRATOS: MÍNIMO: 58G; PROTEÍNAS: MÍNIMO: 8,8G; GORDURAS TOTAIS: MÁXIMO 1,4G; GORDURAS SATURADAS: MÁXIMO 0,4G; GORDURAS TRANS:0G; FIBRAS: MÍNIMO: 2G; SÓDIO: MÁXIMO 10MG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ CLASSIFICADO COMO MASSA SECA; TIPO PARAFUSO, PARA O PREPARO DE MACARRONADA. NÃO SERÁ ACEITO MACARRÃO MISTO. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVÁ-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 (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	18.547	4,49	83.276,03
65	COTA RESERVADA AO ITEM 64 - MACARRÃO PARAFUSO 500GR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO PARAFUSO, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, ADICIONADO DE OVOS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. POR PORÇÃO DE 80 GRAMAS DEVERÁ APRESENTAR: VALOR CALÓRICO: MÍNIMO 278 KCAL; CARBOIDRATOS: MÍNIMO: 58G; PROTEÍNAS: MÍNIMO: 8,8G; GORDURAS TOTAIS: MÁXIMO 1,4G; GORDURAS SATURADAS: MÁXIMO 0,4G; GORDURAS TRANS:0G; FIBRAS: MÍNIMO: 2G; SÓDIO: MÁXIMO 10MG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ CLASSIFICADO COMO MASSA SECA; TIPO PARAFUSO, PARA O PREPARO DE MACARRONADA. NÃO SERÁ ACEITO MACARRÃO MISTO. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. AO SER COLOCADA NA ÁGUA, NÃO DEVE TURVÁ-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 (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	6.182	4,49	27.757,18
66	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO MASSA TIPO PARAFUSO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (PODE TER OU NÃO, CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA). EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA. CONTER ESPECIFICAÇÕES NA EMBALAGEM E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PACOTE DE 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	20	6,44	128,80
67	MACARRÃO TIPO LETRINHAS(ALFABETO): DESCRIÇÃO: MASSA COM OVOS E FARINHA DE TRIGO (SÊMOLA DE TRIGO) ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA), ZERO GORDURA TRANS. ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 500 GRAMAS. NO RÓTULO APRESENTAR INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU FORA DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	347	5,85	2.029,95
68	MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS: COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTE NATURAL CÚRCUMA. ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS: APARÊNCIA: MASSA DE COLORAÇÃO AMARELADA, ODOR CARACTERÍSTICO, SABOR CARACTERÍSTICO. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE- MÁXIMO 13,0%; ACIDEZ-MÁXIMO 5,0; TEMPO DE COCÇÃO- 7,0 A 10 MIN.; CINZAS BS- MAX. 0,800. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS, DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS, MICOTOXICOLÓGICAS E DE CONTAMINANTES	PCT	11.796	4,48	52.846,08



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

15

	INORGÂNICOS. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: EM UMA PORÇÃO DE 80G(1 XÍCARA) DEVE CONTER: VALOR ENERGÉTICO: MÍNIMO 285 KCAL; CH- MÍNIMO- 61G; PROTEÍNAS- MÍN. 7,6G; GORDURAS TOTAIS- MAX. 1,2G; GORDURAS SATURADAS- 0G; GORDURAS TRANS- 0G; FIBRAS- MÍNIMO- 2G; SÓDIO- 0 MG., PODE CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE BOPP+PP- PACOTE CONTENDO 500G. VALIDADE: 2 ANOS CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM: CONSERVAR EM LOCAL LIMPO, SECO, FRESCO, AREJADO, ISENTO DE ODORES. EVITAR EXPOSIÇÃO AO SOL. APRESENTAR FICHA TÉCNICA CONTENDO ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.				
69	MAMÃO FORMOSA. DESCRIÇÃO DO ITEM: IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PESANDO ENTRE 1,5 KILO A UNIDADE. ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO. MATURAÇÃO: SEM ESTÁGIO AVANÇADO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE ATÉ 15 KG DE CONTEÚDO.	KG	5.328	4,27	22.750,56
70	MANGA PALMER - DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTA IN NATURA, ASPECTO GLOBOSO, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, PRODUTO ÍNTEGRO, SEM MANCHAS, PICADAS DE INSETOS OU SINAIS DE APODRECIMENTOS, ISENTA DE ENFERMIDADES, COM BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, DEFENSIVOS, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA, SEM PONTOS ESCUROS, SEM AMASSADO, PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS. PARA CONSUMO NA SEMANA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS COM CONTEÚDO ÚTIL DE ATÉ 20 KG.	KG	1.728	4,45	7.689,60
71	MANTEIGA SEM SAL: SEM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE; TENDO COMO INGREDIENTE, APENAS CREME DE LEITE PASTEURIZADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA; TRANSPORTADA EM CARRO FECHADO REFRIGERADO E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C; TRANSPORTADO EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 146/96 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 3 MESES; EMBALAGEM PRIMÁRIA 200 GR. TABLETE. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	UN	2.952	14,07	41.534,64
72	MARGARINA 500GR - DESCRIÇÃO DO OBJETO: MARGARINA CREMOSA COM SAL, SEM GORDURA TRANS, COM NO MÍNIMO 65% DE LÍPIDIOS. PRODUTO GORDUROSO EM EMULSÃO ESTÁVEL COM LEITE OU SEUS CONSTITUINTES OU DERIVADOS, E OUTROS INGREDIENTES, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. A GORDURA LÁCTEA, QUANDO PRESENTE, NÃO DEVERÁ EXCEDER A 3% M/M DO TEOR DE LÍPIDIOS TOTAIS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MARGARINA CREMOSA COM SAL, SEM GORDURA TRANS, COM NO MÍNIMO 65% DE LÍPIDIOS. O TEOR DE LÍPIDIOS TOTAIS DEVE CONSTAR NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO DE FORMA CLARA, DESTACADA E PRECISA. DEVE CONTER SELO DO SIF. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: MÍNIMO DE 65% DE LÍPIDIOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE EMULSÃO PLÁSTICA, HOMOGÊNEA E UNIFORME; COR AMARELA HOMOGÊNEA; SABOR LIGEIRAMENTE SALGADO; ODORE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO NÃO PODE ESTAR SE LIQUEFAZENDO, O QUE É UM INDICATIVO DE ARMAZENAMENTO A ALTAS TEMPERATURAS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE POTES DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETADO COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, CONTENDO 500 G DE PESO LÍQUIDO. O TEOR DE LÍPIDIOS TOTAIS DEVE CONSTAR NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO DE FORMA CLARA, DESTACADA E PRECISA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 6 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	POTE	1.660	6,11	10.142,60
73	MELÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, DEVE TER CASCA FIRME, LISA E SEM RACHADURAS, IMPERFEIÇÕES, BATIDAS OU DOENÇAS, DE COR AMARELA, SEM PODRIDÃO, FERIMENTO DE COLHEITA RECENTE. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS PARASITAS E LARVAS.	KG	12.156	4,26	51.784,56
74	MILHO COZIDO A VAPOR: DESCRIÇÃO: MILHO VERDE EM CONSERVA, COZIDO A VAPOR, TENDO COMO INGREDIENTES MILHO VERDE E ÁGUA. DEVE APRESENTAR GRÃOS INTEIROS SELECIONADOS, COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR E SEM ADITIVOS QUÍMICOS. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER PESO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 1,7KG A 2KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZES SANITÁRIAS, FECHADOS E ESTERILIZADOS, OU EM POUCH CONTENDO ATÉ 2KG. AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES DEVERÃO SE APRESENTAR DE FORMA INDELÉVEL DISPOSTAS DIRETAMENTE NA EMBALAGEM DO PRODUTO, NÃO DEVENDO ESTAR NA FORMA DE ETIQUETA (COLADA). A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR INTACTA, SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	UN	71	39,33	2.792,43
75	MILHO DE PIPOCA ESPECIAL: DESCRIÇÃO: MILHO DE PIPOCA ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP, CONTENDO 1KG CADA, VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	994	5,90	5.864,60
76	NATA 220G: CREME DE LEITE PASTEURIZADO. TENDO ATÉ DOIS INGREDIENTES (LEITE PASTEURIZADO E ESPESANTE). FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS.	VR	3.684	11,68	43.029,12



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

16

	DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO CONTENDO DE 200 A 300GR CADA UNIDADE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA 15 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. TRANSPORTE: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULO FECHADO REFRIGERADO, TEMPERATURA ADEQUADA PARA O MESMO, SOB REFRIGERAÇÃO AO REDOR DE 4°C, COM TOLERÂNCIA ATÉ 7°C. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.				
77	ÓLEO DE SOJA 900 ML - DESCRIÇÃO DO OBJETO: ÓLEO DE SOJA, TIPO 1, REFINADO, OBTIDO DOS GRÃOS DE SOJA (GLYCINE MAX. L. MERRILL), POR MEIO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, 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. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22/12/2006, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, SEM AMASSAMENTOS E VAZAMENTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25°C; COR CARACTERÍSTICA; ODOR E SABORES CARACTERÍSTICOS; ISENTO DE RANÇO, DE ODORES E SABORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900 ML. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 20 UNIDADES. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	GRFA	5.361	8,37	44.871,57
78	ORÉGANO: CARACTERÍSTICA: DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS, LIMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE 100G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	481	8,45	4.064,45
79	COTA PRINCIPAL - PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE 75G: PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE, ELABORADO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS PELA COCÇÃO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, REFORÇADOR, SAL E OUTROS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA. CADA UNIDADE DEVE PESAR 75G, DEVE SER MACIO E PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS, DEVE SER ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS, MOFO E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	KG	2.843	23,97	68.146,71
80	COTA RESERVADA AO ITEM 79 - PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE 75G: PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE, ELABORADO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS PELA COCÇÃO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, REFORÇADOR, SAL E OUTROS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA. CADA UNIDADE DEVE PESAR 75G, DEVE SER MACIO E PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS, DEVE SER ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS, MOFO E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	KG	947	23,97	22.699,59
81	COTA PRINCIPAL - PÃO DE TRIGO FATIADO (SOVADO): DESCRIÇÃO TÉCNICA: PÃO DE TRIGO FATIADO (SOVADO): DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PÃO COM FORMATO E CONSISTÊNCIA PRÓPRIA, ELABORADO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS PELA COCÇÃO DE MASSA FORMULADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL, SAL, PROPIONATO DE CÁLCIO E OUTROS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, COMO ESTABILIZANTES E MELHORADORES DE FARINHA. APRESENTAÇÃO (EMBALAGEM): PRODUTO EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO CONTENDO 1 UNIDADE DE 500G, COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE: 5 DIAS. ARMAZENAGEM: ARMAZENAR EM LOCAL FECHADO, DE FORMA A PROTEGER O PRODUTO DAS INTEMPÉRIES, EM TEMPERATURA AMBIENTE, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EVITAR QUALQUER POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO, NÃO ARMAZENANDO O PRODUTO PRÓXIMO DE PRODUTOS NÃO ALIMENTÍCIOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL, SAL, ANTIOXIDANTE, ESTABILIZANTES ESTEAROIL-2-LACTIL, LACTATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA, ÁCIDO ASCÓRBICO E PROPIONATO DE CÁLCIO. ESPECIFICAÇÕES ORGANOLÉPTICAS: COR: MARROM CLARO, TÍPICA DE PÃO ASSADO; SABOR: PRÓPRIO DE PÃO DE TRIGO (SOVADO); ODOR: AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS INERENTE À COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, PRÓPRIO	KG	5.166	17,46	90.198,36



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

17

	DE PÃO ASSADO, HOMOGÊNEO DE COR ADEQUADA; APRESENTAÇÃO: ASPECTO DE MASSA DE PÃO ASSADO, COM MIOLO MACIO, NÃO GORDUROSO, ISENTA DE PONTOS DE SUJIDADES; TEXTURA: O PRODUTO APRESENTA TEXTURA MACIA, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS: DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDCNº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001-REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; GRUPO 10-FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS, PRODUTOS PARA E DE ANIFICAÇÃO, (INDUSTRIALIZADOS E EMBALADOS)E SIMILARES. ITEM D- PÃO SEM RECHEIO E SEM COBERTURA E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO(ROSCAS, FARINHA DE ROSCA, TORRADAS E PÃO TIPO SUECO, COM OU SEM SABORES) E SIMILARES. D) PÃO SEM RECHEIO E SEM COBERTURA - COLIFORMES A 45°C/G- 10 - SALMONELA SP/25G - AUSENTE ESPECIFICAÇÕES MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 175,DE 08 DE JULHO DE 2003-REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS. ALERGÊNICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PÃO DE TRIGO FATIADO(SOVADO) EM UMA PORÇÃO DE 50G/2 FATIAS DEVE CONTER: VALOR ENERGÉTICO-NO MÁXIMO DE 105 KCAL; CARBOIDRATOS- NO MÁXIMO DE 22,0G; PROTEÍNAS- 3,5G; GORDURAS TOTAIS- NO MÁXIMO 1,2G;GORDURAS SATURADAS- NO MÁXIMO 0,1G; GORDURAS TRANS- 0G; FIBRA ALIMENTAR- 1 G; SÓDIO- ENTRE 210 E 213 MG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.				
82	COTA RESERVADA AO ITEM 81 - PÃO DE TRIGO FATIADO (SOVADO): DESCRIÇÃO TÉCNICA: PÃO DE TRIGO FATIADO (SOVADO): DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PÃO COM FORMATO E CONSISTÊNCIA PRÓPRIA, ELABORADO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS PELA COCÇÃO DE MASSA FORMULADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL, SAL, PROPIONATO DE CÁLCIO E OUTROS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, COMO ESTABILIZANTES E MELHORADORES DE FARINHA. APRESENTAÇÃO (EMBALAGEM): PRODUTO EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO CONTENDO 1 UNIDADE DE 500G,COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE: 5 DIAS. ARMAZENAGEM: ARMAZENAR EM LOCAL FECHADO, DE FORMA A PROTEGER O PRODUTO DAS INTEMPÉRIES, EM TEMPERATURA AMBIENTE, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EVITAR QUALQUER POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO, NÃO ARMAZENANDO O PRODUTO PRÓXIMO DE PRODUTOS NÃO ALIMENTÍCIOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL, SAL, ANTIOXIDANTE, ESTABILIZANTES ESTEAROIL-2-LACTIL,LACTATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA, ÁCIDO ASCÓRBICO E PROPIONATO DE CÁLCIO. ESPECIFICAÇÕES ORGANOLÉPTICAS: COR: MARROM CLARO, TÍPICA DE PÃO ASSADO; SABOR: PRÓPRIO DE PÃO DE TRIGO (SOVADO); ODOR: AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS INERENTE À COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, PRÓPRIO DE PÃO ASSADO, HOMOGÊNEO DE COR ADEQUADA; APRESENTAÇÃO: ASPECTO DE MASSA DE PÃO ASSADO, COM MIOLO MACIO, NÃO GORDUROSO, ISENTA DE PONTOS DE SUJIDADES; TEXTURA: O PRODUTO APRESENTA TEXTURA MACIA, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS: DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDCNº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001-REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; GRUPO 10-FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS, PRODUTOS PARA E DE ANIFICAÇÃO, (INDUSTRIALIZADOS E EMBALADOS)E SIMILARES. ITEM D- PÃO SEM RECHEIO E SEM COBERTURA E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO(ROSCAS, FARINHA DE ROSCA, TORRADAS E PÃO TIPO SUECO, COM OU SEM SABORES) E SIMILARES. D) PÃO SEM RECHEIO E SEM COBERTURA - COLIFORMES A 45°C/G- 10 - SALMONELA SP/25G - AUSENTE ESPECIFICAÇÕES MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 175,DE 08 DE JULHO DE 2003-REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS. ALERGÊNICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PÃO DE TRIGO FATIADO(SOVADO) EM UMA PORÇÃO DE 50G/2 FATIAS DEVE CONTER: VALOR ENERGÉTICO-NO MÁXIMO DE 105 KCAL; CARBOIDRATOS- NO MÁXIMO DE 22,0G; PROTEÍNAS- 3,5G; GORDURAS TOTAIS- NO MÁXIMO 1,2G;GORDURAS SATURADAS- NO MÁXIMO 0,1G; GORDURAS TRANS- 0G; FIBRA ALIMENTAR- 1 G; SÓDIO- ENTRE 210 E 213 MG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	1.721	17,46	30.048,66
83	COTA PRINCIPAL - PÃO INTEGRAL RICO EM FIBRAS TIPO CACHORRO QUENTE 75GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO, CENTEIO, LINHAÇA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, REFORÇADOR, ÁGUA E SAL. PESO LÍQUIDO 75 GRAMAS. DEVE SER ISENTO DE GORDURA ANIMAL E OVOS CADA PORÇÃO (100G) DEVE FORNECER PELO MENOS 8,5 G DE FIBRA. NÃO DEVE APRESENTAR TAMANHO IRREGULAR E NÃO INTEGRIDADE DA MASSA (ESFARELANDO AO TOQUE DOS DEDOS). O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM 10 UNIDADES DE 75 GRAMAS CADA. O PACOTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 1 DIA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE LABORATORIAL, NÃO INFERIOR A 12 MESES DA ENTREGA DA PROPOSTA, ELABORADO POR LABORATÓRIO OFICIAL, QUE COMPROVE A QUANTIDADE DE FIBRAS SOLICITADA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	2.843	26,62	75.680,66
84	COTA RESERVADA AO ITEM 83 - PÃO INTEGRAL RICO EM FIBRAS TIPO CACHORRO QUENTE 75GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO, CENTEIO, LINHAÇA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, REFORÇADOR, ÁGUA E SAL. PESO LÍQUIDO 75 GRAMAS. DEVE SER ISENTO DE GORDURA ANIMAL E OVOS CADA PORÇÃO (100G) DEVE FORNECER PELO MENOS 8,5 G DE FIBRA. NÃO DEVE APRESENTAR TAMANHO IRREGULAR E NÃO INTEGRIDADE DA MASSA (ESFARELANDO AO TOQUE DOS DEDOS). O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM 10 UNIDADES DE 75 GRAMAS CADA. O PACOTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 1 DIA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE LABORATORIAL, NÃO INFERIOR A 12 MESES DA ENTREGA DA PROPOSTA, ELABORADO POR LABORATÓRIO OFICIAL, QUE COMPROVE A QUANTIDADE DE FIBRAS SOLICITADA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	947	26,62	25.209,14
85	PÃO MINI DE DIVERSOS SABORES - COM APROXIMADAMENTE 25GR (ESPINAFRE, BETERRABA, CENOURA, ABÓBORA E LEITE) DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PÃO DOCE TIPO MASSINHA,	KG	1.502	35,20	52.870,40



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

18

	ELABORADO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS PELA COCÇÃO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, CENOURA OU BETERRABA OU ESPINAFRE OU ABÓBORA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E OUTROS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, COMO ESTABILIZANTES E MELHORADORES DE FARINHA. EMBALAGEM: PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO CONTENDO 20UN DE 25G CADA, TOTALIZANDO 500G POR PACOTE. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE: 5 DIAS ARMAZENAGEM: ARMAZENAR EM LOCAL FECHADO, DE FORMA A PROTEGER O PRODUTO DAS INTEMPÉRIES, EM TEMPERATURA AMBIENTE, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. EVITAR QUALQUER POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO, NÃO ARMAZENANDO O PRODUTO PRÓXIMO DE PRODUTOS NÃO ALIMENTÍCIOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, CENOURA OU BETERRABA OU ESPINAFRE OU ABÓBORA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, FERRO, ÁCIDO FÓLICO, ANTIOXIDANTE, ESTABILIZANTES ESTEAROIL-2-LACTIL, LACTATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA ÁCIDO ASCÓRBICO E AZO-DICARBONAMIDA. ALÉRGICOS: CONTÉM GLÚTEN. ESPECIFICAÇÕES ORGANOLÉPTICAS: COR: MARROM CLARO, TÍPICA DE PÃO ASSADO; SABOR: PRÓPRIO DE PÃO TIPO CACHORRO QUENTE; ODORE: AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS INERENTE À COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, PRÓPRIO DE PÃO ASSADO, HOMOGÊNEO DE COR CLARA; APRESENTAÇÃO: ASPECTO DE MASSA DE PÃO ASSADO, COM MIOLO MACIO, NÃO GORDUROSO, ISENTA DE PONTOS PRETOS DE SUJIDADES; TEXTURA: O PRODUTO APRESENTA TEXTURA MACIA, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS: DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001-REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; GRUPO 10- FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS, PRODUTOS PARA E DE PANIFICAÇÃO, (INDUSTRIALIZADOS E EMBALADOS) E SIMILARES. IDEM D- PÃO SEM RECHEIO E SEM COBERTURA E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO (ROSCAS, FARINHA DE ROSCA, TORRADAS E PÃO TIPO SUECO, COM OU SEM SABORES) E SIMILARES. D) PÃO SEM RECHEIO E SEM COBERTURA- COLIFORMES A 45°C/G-10 ² - SALMONELA SP/25G- AUSENTE. ESPECIFICAÇÕES MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08 DE JULHO DE 2003-REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PÃO TIPO MASSINHA SABORES CENOURA, BETERRABA, ESPINAFRE E ABÓBORA. EM UMA PORÇÃO DE 25G (1 UNIDADE) DEVE CONTER: VALOR ENERGÉTICO- ENTRE 82 A 83 KCAL; CARBOIDRATOS-18G; PROTEÍNAS- ENTRE 1,6 A 2,1G; GORDURAS TOTAIS- ENTRE 0,6 A 1,3 G; GORDURAS SATURADAS- ENTRE 0,1 A 0,2G; GORDURAS TRANS- ENTRE 0,1 A 0,2G; FIBRA ALIMENTAR- ENTRE 0,4 A 0,5G; SÓDIO- ENTRE 148 A 151 MG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.				
86	PÃO MINI INTEGRAL COM APROXIMADAMENTE 25GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO, CENTEIO, LINHAÇA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, REFORÇADOR, ÁGUA E SAL. PESO LÍQUIDO 25 GRAMAS. DEVE SER ISENTO DE GORDURA ANIMAL E OVOS CADA PORÇÃO (100G) DEVE FORNECER PELO MENOS 8,5 G DE FIBRA. NÃO DEVE APRESENTAR TAMANHO IRREGULAR E NÃO INTEGRIDADE DA MASSA (ESFARELANDO AO TOQUE DOS DEDOS). O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM 20 UNIDADES DE 25 GRAMAS CADA. O PACOTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 1 DIA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE LABORATORIAL, NÃO INFERIOR A 12 MESES DA ENTREGA DA PROPOSTA, ELABORADO POR LABORATÓRIO OFICIAL QUE COMPROVE A QUANTIDADE DE FIBRAS SOLICITADA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	501	27,26	13.657,26
87	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300GR - PÃO FATIADO COM APROXIMADAMENTE 25G CADA, ISENTO DE GORDURA TRANS, FRESCO, MACIO. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN E LACTOSE. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 300G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA MÍNIMA DE 1 PACOTE, PARA AVALIAR AS QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS E VALIDADE.	PCT	30	27,41	822,30
88	PÃO TIPO FRANCÊS 50G: DESCRIÇÃO: PÃO TIPO FRANCÊS COM PESO UNITÁRIO DE 50G, DEVE SER COMPOSTO COM INGREDIENTES COMO: FARINHA DE TRIGO DE 1ª QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (RESOLUÇÃO Nº 344, 13/12/2002), FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, MELHORADOR DE FARINHA E ESTABILIZANTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES QUE O CARACTERIZE, DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. SERÁ TOLERADO O USO DE ADITIVOS DESDE QUE: SEJA INDISPENSÁVEL À ADEQUADA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; TENHA SIDO PREVIAMENTE REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE; SEJA EMPREGADO NA QUANTIDADE ESTRITAMENTE NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DO EFEITO DESEJADO E ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVE APRESENTAR MIOLO POROSO E ELÁSTICO E NÃO DEVE APRESENTAR CASCA TOSTADA EM EXCESSO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO DEVERÃO ATENDER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE; SEM SINAIS DE MOFO; TER ASPECTO, COR, SABOR, CHEIRO E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO ALIMENTO. O PÃO DEVERÁ SER PRODUZIDO E ENTREGUE NO MESMO DIA DO CONSUMO. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS MICROPERFURADOS (12 MICROFURUS/CM²) QUE PERMITAM QUE O PRODUTO MANTENHA CROSTA CROCANTE. EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. CONSIDERAR-SE-Á IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE PONTO A PONTO (DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES). APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	900	21,52	19.368,00
89	PÁPRICA DEFUMADA: DESCRIÇÃO: PÁPRICA DEFUMADA, COM EMBALAGEM DE 50G. NÃO PODERÁ CONTER ADIÇÃO DE SAL, PIMENTA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO E OUTROS ADITIVOS OU COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, NÃO É PÁPRICA PICANTE. DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	PCT	771	2,99	2.305,29
90	PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA: DESCRIÇÃO: PIMENTA DO REINO PRETA E MOÍDA, DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE, PIMENTA MOÍDA EM PÓ FINO (NÃO CONTER MISTURA DE ESPÉCIE ALGUMA), OBTIDA DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUÍNOS, GRÃOS SADIOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO CINZA ESCURO, COM CHEIRO E	UN	677	3,08	2.085,16



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

19

	SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, EMBALAGEM DE 30GR, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.				
91	PÓ PARA PUDIM DIET DIVERSOS SABORES CX COM 25 OU 30GR: DESCRIÇÃO DO OBJETO: PÓ PARA PUDIM NOS SABORES COCO, BAUNILHA E/OU CHOCOLATE, DESTINADO AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DIABETES MELITUS. INGREDIENTES: AMIDO, EDULCORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CORANTES E DEMAIS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. PODE SER ADICIONADO DE VITAMINAS E MINERAIS. SEM AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXAS DE 25 A 30G. DEVE RENDER NO MÍNIMO 4 PORÇÕES DE 120G POR UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UN	20	4,54	90,80
92	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA 100% NATURAL: DESCRIÇÃO: POLPA DE TOMATE CONCENTRADA, 100% NATURAL. PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DA INDUSTRIALIZAÇÃO DE TOMATES LAVADOS, SELECIONADOS, TRITURADOS E REFINADOS, CONCENTRADOS EM EVAPORADORES. PRODUTO ESTERILIZADO, RESFRIADO E ENVASADO EM EMBALAGEM ESTÉRIL. RENDIMENTO EQUIVALENTE A 07 KG DE TOMATES FRESCOS PARA CADA QUILO DO PRODUTO (ESTA INFORMAÇÃO DEVE CONSTAR EM EMBALAGEM OU FICHA TÉCNICA). PASTA HOMOGÊNEA, COR VERMELHA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. AUSÊNCIA DE SABORES E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA DE POLIETILENO, RESISTENTE, ASSÉPTICA, CONTENDO 01 KG DE PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. O RÓTULO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA.	PCT	1.809	26,54	48.010,86
93	QUEIJO MUSSARELA FATIADO PCT 400 GR: 1ª QUALIDADE, DEVERÁ SER ENTREGUE FATIADO E INTERFOLHADO COM PLÁSTICO, FATIAS DE APROXIMADAMENTE 10G, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO. EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO COM TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	PCT	2.384	20,52	48.919,68
94	SAL REFINADO. EMBALAGEM DE 1 KG - DESCRIÇÃO DO OBJETO: SAL REFINADO É O CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS. DEVE SER ADICIONADO DE ANTIUMECTANTE E IODO, COM TEOR IGUAL OU SUPERIOR A 20 MILIGRAMAS ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60 MILIGRAMAS DE IODO POR QUILOGRAMA DE PRODUTO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADE, MICRORGANISMOS PATOGENICOS E OUTRAS IMPUREZAS CAPAZES DE PROVOCAR ALTERAÇÕES DO ALIMENTO OU QUE INDIQUEM EMPREGO DE UMA TECNOLOGIA INADEQUADA. O SAL REFINADO DE TODOS OS TIPOS OBEDECERÁ A RETENÇÃO MÁXIMA DE 5% (CINCO POR CENTO) NA PENEIRA Nº 20 (VINTE), COM 0,84 MM (OITENTA E QUATRO CENTÉSIMOS DE MILÍMETROS) DE ABERTURA, E A RETENÇÃO DE 90% (NOVENTA POR CENTO) NA PENEIRA Nº 140 (CENTO E QUARENTA), COM 0,105 MM (CENTO E CINCO MILÉSIMOS DE MILÍMETROS) DE ABERTURA. O SAL NÃO PODERÁ CONTER GERMENS PATOGENICOS NEM SUBSTÂNCIAS TÓXICAS ELABORADAS POR MICRORGANISMOS, EM QUANTIDADE QUE POSSA TORNAR-SE NOCIVA À SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: IODO: TEOR IGUAL OU SUPERIOR A 20 MILIGRAMAS ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60 MILIGRAMAS DE IODO POR QUILOGRAMA DO PRODUTO. 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 (MACROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, BEM VEDADO, COM 01 KG. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA 30 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	4.532	3,50	15.862,00
95	UVA PASSA PRETA, TIPO SECA E SEM SEMENTE: CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: UVA PASSA, SEM SEMENTE, OBTIDA POR FRUTAS SÁS E MADURAS (PRETA), DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DE CONSISTÊNCIA PRÓPRIA, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO 100 G. DIZERES DE ROTULAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. COM VALIDADE SUPERIOR A 6 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	687	8,82	6.059,34
96	VINAGRE DE ÁLCOOL 900ML - DESCRIÇÃO DO OBJETO: VINAGRE DE ÁLCOOL (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL), OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE UMA MISTURA HIDRO ALCOÓLICA ORIGINÁRIA DO ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FERMENTADO ACÉTICO DEVERÁ SER FILTRADO E PODERÁ SER SUBMETIDO A COLAGEM, CLARIFICAÇÃO, AERAÇÃO,	GRFA	2.901	3,02	8.761,02



ENVELHECIMENTO E OUTRAS PRÁTICAS DESTINADA A MELHORAR A QUALIDADE DO PRODUTO. O ÁCIDO ACÉTICO DO FERMENTADO ACÉTICO OU VINAGRE SÓ PODERÁ PROVIR DIRETAMENTE DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA. O FERMENTADO ACÉTICO DEVERÁ SER SUBMETIDO A PROCESSO QUE COMPROVADA MENTE ELIMINE OS MICRORGANISMOS PREJUDICIAIS AO PRODUTO, OBJETIVANDO A ESTABILIZAÇÃO BIOLÓGICA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR CARACTERÍSTICA, AROMA ACÉTICO, SABOR ÁCIDO, ASPECTO AUSENTE DE ELEMENTOS ESTRANHOS À NATUREZA DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE PARA A MANUTENÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO, GARANTINDO SEGURANÇA NO MANUSEIO E TRANSPORTE, CONTENDO 900 ML. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 12 UNIDADES. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.				
TOTAL				R\$6.223.548,94

2. DAS AMOSTRAS

2.1 A licitante detentora da melhor oferta, deverá apresentar, juntamente com a **habilitação e proposta comercial atualizada** a **FICHA TÉCNICA** dos itens 02, 03, 05 ao 10, 13, 14, 16, 18 ao 21, 34, 38, 39, 44, 45, 50 ao 53, 56 ao 68, 72, 75, 77, 78, 81 ao 86, 88, 91, 94 ao 96.

2.2. Para todas as CARNES dos itens 22 ao 31, 35, 46 ao 49 :

2.2.1 A empresa detentora da melhor oferta e habilitada, deverá apresentar **amostra, ficha técnica e certificado/comprovação** de registro do produto no órgão competente, bem como assinatura do responsável técnico com registro no CRMV.

2.3 Para os itens 04, 11, 12, 15, 17, 32, 33, 36, 54, 55, 71, 74, 76, 79, 80, 87, 89, 90, 92, e 93:

2.3.1 detentora da melhor oferta e habilitada, deverá apresentar Amostras juntamente com a Ficha Técnica, dos itens ao qual foi classificada, no prazo de 02 (dois) dias após a abertura do certame.

2.4 Para os itens 40 ao 43:

2.4.1 A empresa detentora da melhor oferta e habilitada, deverá apresentar **Amostras, Ficha Técnica e Certificado de Classificação de grãos**, dos itens ao qual foi classificada, no prazo de 02 (dois) dias após a abertura do certame,

2.5 Para os itens 83 e 84:

2.5.1 detentora da melhor oferta e habilitada, deverá apresentar juntamente **com a Ficha Técnica, Laudo de análise laboratorial**, não inferior a 12 meses da entrega da proposta, elaborado por laboratório oficial, que comprove a quantidade de Fibras solicitada, dos itens ao qual foi classificada, no prazo de 02 (dois) dias após a abertura do certame,

2.6 Da Análise referentes aos itens 2.2, 2.3, 2.4 e 2.5 deste Edital:

2.6.1 As amostras apresentadas serão analisadas pela Nutricionista Responsável Técnica da Educação, a fim de verificar se atendem às características exigidas no referido descritivo, assim como toda documentação técnica exigida em edital.

2.6.2 As amostras deverão ser entregues Na Unidade Escolar - CEI Prof. Odete Ramos Poltronieri, Rua João Moraes, Nº 469, Centro, Camboriú – SC horário das 07h às 17h, no prazo de 02 (dois) dias após a abertura do certame.

2.6.3 O teste das amostras referente as carnes, item 2.2 deste edital, será realizado 1 (um) dia após a entrega dos produtos.

2.6.4 Só será analisada a amostra da empresa detentora da melhor oferta e habilitada.

2.7 Quando da análise da qualidade dos produtos, a Secretaria Municipal de Educação ou órgão competente emitirá um Laudo que habilitará a empresa.

2.7.1 A empresa que obtiver resultado insatisfatório estará inabilitada/desclassificada para participar do processo.

2.8 AS AMOSTRAS DEVERÃO VIR IDENTIFICADAS COM O NÚMERO DO ITEM E COM OS DADOS DA EMPRESA LICITANTE (RAZÃO SOCIAL/CNPJ), SEM COMPROMETER A INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A ANÁLISE DA AMOSTRA.

3. REGISTRO DE PREÇOS



3.1 As quantidades constantes no Termo de Referência são estimativas, não se obrigando a Administração pela aquisição total.

3.2 . O presente certame licitatório, destinado ao registro de preços, não obriga a Prefeitura de Camboriú– SC a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição de determinados itens, ficando assegurado ao detentor do registro à preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

3.3. Ao licitante vencedor fica assegurada a preferência em igualdade de condições com os demais licitantes acorrentes em futuros certames, ou mediante utilização de quaisquer outros meios respeitados a legislação relativa às licitações.

3.4 A qualquer tempo o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo à Secretaria requisitante.

3.5 As Unidades da Administração subordinados à Prefeitura de Camboriú deverão utilizar-se, obrigatoriamente, do presente registro de preços, vedada a aquisição de itens a preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, em relação à oferta de mercado do momento.

4. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

4.1 O Pregão, na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do sistema da BNC.

4.2 Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura de Camboriú– SC, denominado Pregoeiro.

5. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS

5.1. O fornecedor deverá observar no site da BNC as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando-se também para a data e horário para início da disputa.

6. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

6.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto ao BNC.

6.3. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação, advertida, suspensão ou que tenha sido declarada inidônea pela Administração Pública ou impedida legalmente.

6.4. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da Certidão Simplificada da Junta Comercial, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate (Art. 44 e 45 da LC 123/2006).

6.5. É vedada a participação no presente certame de pessoa física ou jurídica da qual seja sócio cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até terceiro grau, do Prefeito, do Vice-Prefeito, dos Secretários e cargos assemelhados ou de servidor da Administração Pública direta e indireta investido em cargo comissionado, em exercício no âmbito do Município de Camboriú.

6.6. O licitante vencedor deve obrigatoriamente anexar a documentação de habilitação no sistema, sob pena de ter sua proposta desclassificada caso deixe de anexar.

7. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá as seguintes atribuições:

- a) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- b) abrir as propostas de preços;
- c) analisar a aceitabilidade das propostas;
- d) desclassificar propostas indicando os motivos;
- e) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- f) verificar a habilitação do proponente melhor classificado após a fase de lances;
- g) declarar o vencedor;
- h) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- i) elaborar a ata da sessão;
- j) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.



O cadastro das empresas no BNC deve ser feito no site <https://bnccompras.com/>. Em caso de dúvidas as empresas podem entrar em contato com a BNC: Telefone e Whatsapp – (42) 3026-4550; e-mail – contato@bnc.org.br

7.1.2 A comunicação entre Pregoeiro e Licitante no decorrer do certame, se dará somente pelo chat na Plataforma BNC. Não será atendida ligação telefônica ou respondido e-mail.

8. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (BNC)

8.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão cadastrar operador devidamente credenciado junto ao sistema, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras.

8.2. A participação do licitante resulta no pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

8.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

8.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do provedor do sistema.

8.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à plataforma eletrônica a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

9. EM ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO CAPÍTULO V DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, SERÃO OBSERVADOS OS SEGUINTE PROCEDIMENTOS:

9.1 A MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ALÉM DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO CONSTANTE, NO ANEXO VI, PARA FINS DE HABILITAÇÃO, DEVERÁ, QUANDO DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL DE PREÇO A SER DIGITADO NO SISTEMA, VERIFICAR NOS DADOS CADASTRAIS SE ASSINALOU O REGIME ME/EPP NO SISTEMA CONFORME O SEU REGIME DE TRIBUTAÇÃO PARA FAZER VALER O DIREITO DE PRIORIDADE DODESEMPATE. ART. 44 E 45 DA LC 123/2006.

9.2 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, desde que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI possa suprir as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, por constarem no próprio Certificado.

9.3 O desatendimento das exigências constantes do Edital, caso se verifique a restrição, ou seja, que alguma certidão foi apresentada vencida, será suspenso o julgamento da habilitação referente à regularidade fiscal, social e trabalhista em relação àquela **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** licitante. **Neste caso, será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, mediante requerimento, para que a interessada providencie a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.**

9.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.5 Do julgamento da habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, aplicar-se-á o art. 42 e 43 da LC nº 123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, desde que esta esteja devidamente identificada.

10. DA PROPOSTA

10.1 Os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, **até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas**, quando, então, **encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.**

10.2 O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

10.3 No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, ser informadas no campo próprio as especificações e/ou marcas dos serviços e/ou produtos ofertados. O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no Termo de Referência (Anexo II).

10.3.1 No campo “MARCA” da proposta eletrônica, deverá ser especificada uma única marca para cada item ofertado.



10.3.2 Somente serão aceitas expressões do tipo: “diversas” ou “marcas diversas”, em casos específicos, devendo a empresa, se for vencedora, identificar todas as marcas em sua proposta atualizada.

10.3.3 Caso seja marca própria, o campo “marca” deverá ser preenchido, preferencialmente, como “marca própria”.

10.3.4 Caso seja um serviço, o campo “marca” deverá ser preenchido, preferencialmente, como “serviço próprio”.

10.4 É vedada a identificação dos proponentes licitantes no sistema nas fichas técnicas em qualquer hipótese, antes do término da fase competitiva do pregão.

10.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

10.6 Nos valores propostos estarão inclusos **todos os custos operacionais**, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

10.7 A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

10.8 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo Pregoeiro.

10.9 Somente as propostas classificadas pelo Pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

11 DO ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

11.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

11.1.1 Caso o licitante não apresente os documentos de habilitação juntamente com a proposta, conforme o subitem 9.1, deverá o vencedor apresentar no prazo de 02 (duas) horas a contar da solicitação do Agente de Contratação/Pregoeiro via sistema eletrônico, que poderá ser prorrogado por igual período, desde que justificado.

11.1.2 Caso ocorra na aba de “documentos” a falta de alguma “flag” é responsabilidade da empresa inserir juntamente em outro campo disponível.

11.2 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do (a) Pregoeiro (a) e para acesso público **após o encerramento do envio de lances**.

11.3. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares conforme solicitação do (a) Pregoeiro (a), os documentos **deverão ser apresentados em formato digital**, via sistema BNC, no prazo definido pelo (a) Pregoeiro (a), seja este estipulado em lei ou à critério da Administração.

11.3.1 A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência deverá ser requerido dentro do prazo inicialmente previsto, preferencialmente por meio escrito, e fica adstrito à conveniência da Administração Pública, sob a autoridade do (a) Pregoeiro (a), no âmbito de sua competência.

11.4 O envio de documentação de habilitação complementar para quaisquer outros e-mails serão **desconsiderados**, exceto se informado pelo (a) Pregoeiro (a), via *chat*, **no sistema BNC**, algum e-mail diverso destes informado pelo Pregoeiro.

12 LANCES E NEGOCIAÇÃO

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

12.2 O (a) Pregoeiro (a) verificará as propostas apresentadas, **desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital**, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência (Anexo II).

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

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

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

12.6 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico,



sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

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

12.8 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

12.8.1 Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o preço incompatível ou lance manifestamente inexequível poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

12.9 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

12.11 No caso de desconexão com o (a) Pregoeiro (a), no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

12.11.1 Se a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão pública **será suspensa**.

12.11.2 Decorridas **24h (vinte e quatro horas)** após a comunicação do fato aos participantes, através de publicação no sítio eletrônico oficial do Município de Camboriú disponível no endereço eletrônico: <https://camboriu.atende.net/>, a sessão pública **será reiniciada**.

12.12 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentação de novos valores, valerá o último lance por ele ofertado para efeito de ordenação das propostas.

12.13 Verificada a desídia do licitante por ausência de resposta via *chat*, durante o período do certame ou de qualquer outro que o (a) Pregoeiro (a) estabelecer, poderá acarretar a desclassificação ou a inabilitação do mesmo, reservado o direito à manifestação de recurso em fase apropriada.

12.14 Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor valor não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) a plataforma informará sobre a possibilidade lance ao fornecedor, não cabendo ao Pregoeiro informar *via chat*.

12.15 O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão acerca da aceitabilidade do lance.

12.16 O Pregoeiro poderá negociar os valores exclusivamente por meio do sistema, podendo ser acompanhado pelos demais licitantes.

12.17 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

12.18 O objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

13. LICITANTE VENCEDOR: ENVIO DA PROPOSTA FINAL

13.1 A empresa vencedora deverá anexar na plataforma BNC, **no prazo máximo de 02 (duas) horas** contado da solicitação do (a) Pregoeiro (a), **a proposta readequada ao último lance ofertado após a negociação, e os documentos de habilitação**, se caso não tenha apresentado conforme subitem 11.1, na aba documentos complementares

13.1.1 A licitante deverá anexar na plataforma a proposta readequada referente aos itens aos quais restou vencedora (na aba documentos complementares).

13.1.2 Caso haja descumprimento do prazo ou a não inserção da proposta e habilitação na plataforma por parte da empresa vencedora, a mesma será declarada **DESCLASSIFICADA**.

13.1.2.1 Será desclassificada a proposta vencedora que:



- I. Contiver vícios insanáveis;
- II. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- III. Apresentar preços inexequíveis ou quando exigido pela Administração, não tiverem sua exequibilidade demonstrada; ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

13.1.2.2. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, conforme IN SEGES/ME 73/2022.

13.1.2.3. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

- I. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;
- II. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

13.1.2.4 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta, podendo ser: - apresentação de planilha de custos e comprovação (documentos, notas fiscais, recibos etc.) que o preço proposto é coerente com os de mercado e que tem condições de cumprir com as obrigações assumidas.

13.1.2.5. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto .

13.1.2.6 A diligência servirá como subsídio para decisão do Pregoeiro sobre a aceitabilidade da Proposta apresentada com indício de ser inexequível.

13.2 Devendo constar de acordo com o último lance ofertado, contendo Razão Social, CNPJ, endereço completo, número de telefone, e-mail, número de agência de conta bancária, podendo ser utilizado o modelo do **Anexo IV**.

13.2.1 Na proposta deverá conter:

- a) O prazo de validade que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias consecutivos, observado que ficarão suspensos deste prazo aquele estipulado legalmente para recurso, contrarrazões, entrega da amostra, análise e parecer técnico;
- b) Especificação completa do serviço e/ou produto oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação;
- c) Data e assinatura do Representante Legal da proponente.

13.3 O objeto, rigorosamente de acordo com o ofertado nas propostas, deverá ser entregue de acordo com o especificado no Termo de Referência deste edital.

13.4 Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até o cumprimento total do contrato.

13.5 Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

13.6 Ressalta-se que no julgamento por lote ou preço global a readequação do valor inicial em relação ao valor final deverá ocorrer sendo utilizado um desconto proporcional ponderado a cada item, a fim de que este tenha em seu valor unitário o desconto compatível com a oferta global final, sendo vedado valor superior ao orçado pela Administração.

13.6.1 É de responsabilidade da empresa reajustar a proposta na plataforma.

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

13.7.1 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta.

13.7.2 A planilha poder ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

13.7.4 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

13.7.5 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

14 DAS DILIGÊNCIAS:



14.1 É facultada ao pregoeiro, em qualquer fase desta Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, conforme disposto no Art. 64, da Lei nº 14.133/2021.

14.2 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei nº 14.133/21, Art. 64, e IN 73/2022, Art. 39, §4º).

14.3 Caso seja necessário, para fins de confirmação, complementação, esclarecimento ou saneamento da documentação de habilitação, ou, ainda, nas hipóteses admitidas alínea b, o pregoeiro, a título de diligência, poderá solicitar à licitante o envio de documentação complementar, por meio de campo indicado no sistema:

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

14.3.2 Apresentação de documentos de cunho declaratório emitidos unilateralmente pela licitante.

14.3.3 Poderão ser realizadas diligências referentes aos documentos apresentados, ou em relação a quaisquer outros documentos e aspectos, notas fiscais relativas ao (s) atestado(s) técnico(s) emitido(s).

14.3.4 O pregoeiro poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade da proposta ou exigir do licitante que ela seja demonstrada, conforme disposto neste edital.

14.3.5 Havendo falhas na proposta, o pregoeiro poderá empreender diligências para a sua correção e/ou saneamento, de modo que a desclassificação da proposta somente será cabível se os vícios porventura existentes forem insanáveis, observando-se, para tanto, o disposto no inciso III do Art. 12 da Lei nº 14.133/2021.

14.3.6 Se houver indícios de inexecutibilidade relativa da proposta, o pregoeiro deverá assegurar à licitante a oportunidade de demonstração e comprovação da viabilidade financeira e econômica da oferta aplicando-se, no que couber, o art. 34 da Instrução Normativa 73/22 da SEGES/ME.

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

15 IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

15.1 **Até 03 (três) dias úteis antes** da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, incluída data e horário pré-estabelecidos, no sistema da Bolsa Nacional de Compras – BNC.

15.2 A impugnação e pedido de esclarecimentos deverão ser anexados na Plataforma BNC no campo próprio. Serão desconsiderados documentos encaminhado por e-mail, correio ou entrega in loco..

15.3 Caberá ao (à) Pregoeiro (a), auxiliado (a) pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus Anexos, inclusive com amparo técnico, se for o caso, decidir sobre a impugnação no prazo de **até 02 (dois) dias úteis** contados da data e horário de recebimento da impugnação, respondendo, exclusivamente, através de campo próprio do sistema da Bolsa Nacional de Compras – BNC.

15.4 Questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos deverão seguir o rito do subitem 12.2 sem quaisquer exceções, vinculando os participantes, interessados e a própria Administração.

15.5 A (s) referida (s) resposta (s) à impugnação, questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos poderão ser anexados, concomitantemente, ao sistema BNC e IPM, e ficarão acessíveis a todos os interessados.

15.6 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, se for o caso, de acordo com a Lei nº 14.133/21.

12.7 As impugnações, questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.8 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo (a) Pregoeiro (a), nos autos do processo de licitação.

16. RECURSOS

16.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, **em até 15 (quinze) minutos do final da sessão pública**, exclusivamente em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

16.2 A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência



desse direito, e o (a) Pregoeiro (a) estará autorizado (a) a encerrar a fase de habilitação, declarando o licitante vencedor do referido item, e encaminhando o processo à adjudicação e homologação da autoridade superior.

16.3 As razões do recurso de que trata o *caput* deverão ser apresentadas no prazo de 03 (três) dias.

16.4 Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

16.5 Os documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrazões deverão ser anexados na Plataforma BNC no campo próprio. Serão desconsiderados documentos encaminhado por e-mail, correio ou entrega in loco.

16.6 O envio de documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrazões para quaisquer outros meios serão desconsiderados, exceto em casos excepcionais, onde serão justificados e manifestados em ata pelo (a) Pregoeiro (a).

16.7 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.

18 DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

18.1 Após a manifestação dos interessados, a Autoridade Competente fará análise dos recursos e das contrarrazões manifestando-se formalmente sobre o conteúdo dos mesmos, podendo:

a) **manter** as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo não provimento dos recursos;

b) **rever** as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo provimento dos recursos;

18.2 Após análise e manifestação da Autoridade Competente sobre os recursos, o processo poderá ser submetido à análise da Procuradoria-Geral do Município.

18.3 A Autoridade competente emitirá a decisão final.

18.4 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame e homologará o procedimento licitatório.

18.5 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

18.6 Não caberá recurso administrativo contra a decisão final da Autoridade Competente.

19 PRAZO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATOS

19.1 Após a homologação a contratante tem o prazo de até 5 (cinco) dias úteis para encaminhar o Contrato e/ou a Ata de Registro de Preços através do e-mail informado no cadastro da plataforma BNC, devendo ser devolvido assinado por igual período.

19.2 Importante destacar que a eficácia do contrato iniciará após a publicação do contrato no PNCP, conforme art. 94 da Lei 14.133/2021.

20 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E PAGAMENTO

20.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência (Anexo II) e documentos complementares, elaborados exclusivamente pelos órgãos requisitantes, respeitada a segregação de funções.

21 SANÇÕES

21.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal De Camboriú, resguardado os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:

a) Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total da contratação, por dia de inadimplência de execução, até o limite de 10 (dez) dia úteis, caracterizando inexecução parcial;

b) Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado da contratação, pela inadimplência além do prazo do subitem anterior, caracterizando inexecução total do mesmo;

c) Advertência;

d) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ pelo prazo de até 03 (três) anos;



e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme art. 156, inciso IV e §§5º, 6º e 7º do mesmo artigo da Lei 14.133/2021;

21.1.2 A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de rescisão unilateral do contrato, bem como aplicação de outras sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021, inclusive responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração ou a terceiros;

21.1.3 A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ;

21.1.3.1 O valor da multa poderá ser descontado de eventual crédito existente na PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei. Se a multa aplicada for de valor superior ao primeiro pagamento o excesso também poderá ser descontado do pagamento subsequente e assim sucessivamente.

21.2 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22 PAGAMENTO E DA GARANTIA

22.1. Os critérios de forma de pagamento estão previstos no Termo de Referência (ANEXO II) e documentos complementares, elaborados exclusivamente pelos órgãos requisitantes, respeitada a segregação de funções.

22.2 A garantia deverá ser da seguinte forma: conforme edital, anexos e termo de referência.

23 DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

23.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação contrária, pelo (a) Pregoeiro (a).

23.3 Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração, de segunda-feira à sexta- feira, e em horário estabelecido das **12h 00min às 18h 00min**.

23.4 Em caso de divergência entre disposições do corpo deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, **prevalecerá as deste Edital**.

23.5 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

23.6 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

23.7 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

23.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

23.9 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

23.10 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por email

23.11 Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

23.12 A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

23.13 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Camboriú, Estado de Santa Catarina, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro.

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



ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar (ETP);
ANEXO II– Termo de Referência (TR);
ANEXO III – Documentação para habilitação;
ANEXO IV – Modelo de Proposta;
ANEXO V – Declaração Unificada
ANEXO VI – Declaração ME/EPP;
ANEXO VII – Minuta Ata de Registro de Preços;
ANEXO VIII – Minuta Contratual.

Camboriú, 10 de dezembro de 2024

ELCIO ROGERIO KUHNEN:72043954920
954920

Assinado de forma digital
por ELCIO ROGERIO
KUHNEN:72043954920
Dados: 2024.12.10
12:53:57 -03'00'

ELCIO ROGERIO KUHNEN
Prefeito Municipal

ROSELI MARIA POLTRONIERI GERVÁSIO
Secretária de Educação

MARCOS ANTÔNIO SENS
Gestor do Fundo Municipal de Educação

ROCESSO LICITATÓRIO Nº 127/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2024 - FME



ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 124/2024 - FME

Conforme previsto no inciso XX, do artigo 6º, e § 1º inciso XI do artigo 18, da Lei Federal n.º 14.133/2021, Estudo Técnico Preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação. O estudo técnico preliminar deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

OBJETO: Registro de preços para aquisição de alimentos perecíveis para garantir o fornecimento da Merenda Escolar durante o ano de 2025, a fim de atender as necessidades da Rede Municipal de Ensino da Prefeitura Municipal de Camboriú/SC.

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O objeto deste Estudo Técnico Preliminar prevê o registro de preço para eventual e futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, tendo em vista atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

Como é sabido, atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes.

Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

A futura aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município,

Garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde daqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

II – DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

Considerando o ETP disponível em <https://camboriu.sc.gov.br/plano-de-contratacao-anual-2024/>, o objeto em questão encontra-se previsto no referido documento conforme o elemento de despesa: 3.33.90.30.07 Gênero alimentício na sequência 3. Porém o valor estipulado não contemplava o quantitativo de alunos matriculados no decorrer do ano de 2024.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O licitante vencedor deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

Deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade, devendo repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação.

As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.



Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Ordem de Compra e condições do Termo de Referência, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade.

Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em

especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 -

ANVISA /MS, Resolução RDC nº 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA

Entregas:

As entregas deverão ocorrer de acordo com o cronograma da Secretaria de Educação.

A empresa deve dispor de tantos veículos o quanto for necessário para cumprir as rotas de entrega dentro dos prazos estabelecidos, de forma a não prejudicar o fornecimento da alimentação aos alunos, sob pena de sofrer as sanções previstas na Legislação por inexecução da ata.

A Secretaria Municipal de Educação não dispõe de funcionários para acompanhar os fornecedores nas rotas de entregas, ou seja, durante o transporte dos bens adquiridos. Entretanto, todas as entregas serão acompanhadas e conferidas por servidor designado pela Administração nas escolas.

Os entregadores deverão necessariamente entrar na cozinha e no estoque com touca/boné, sapato fechado e uniforme limpos. Os entregadores deverão usar uniformes e/ou crachá contendo a identificação do funcionário e da empresa. Além da entrega no local designado pelo Município, deverá o entregador, também, descarregar e armazenar os produtos no local indicado por um servidor. Deverá existir no veículo de entrega balança para confirmar o peso da entrega sempre na presença do responsável pela entrega nos locais descritos neste termo.

No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa feita por servidor designado pela Administração. Não serão aceitos produtos fora das especificações mencionadas neste edital e/ou de marca e/ou fornecedor/produtor diferente daqueles constantes na proposta vencedora.

Uma vez que as entregas tenham sido realizadas em sua totalidade, a empresa deverá encaminhar a nota fiscal. Só serão aceitas e encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado no pedido da SME.

O romaneio só será aceito se estiver constando as rubricas de recebimento (no caso de dois ou mais itens), além da assinatura e carimbo da escola.

As notas fiscais deverão indicar no campo de informações complementares a data da entrega do pedido, o número da nota de empenho a que se refere ao romaneio de entrega e os dados bancários para pagamento. O fornecedor que emitir a Nota Fiscal Eletrônica deverá cadastrar o email nf@smecamboriu.g12.br para que seja

realizado o envio dos arquivos “.xml” e “NF-e”. O envio da nota fiscal eletrônica não isenta o fornecedor da obrigação de entrega física do romaneio de entrega devidamente assinados e rubricados.

Não serão aceitas notas fiscais rasuradas ou com informações anotadas em punho. O descritivo do item na nota fiscal deverá ser igual ao que consta na planilha de entrega. No caso de notas fiscais e romaneio que tenham sido rejeitadas por apresentarem alguma não-conformidade, a empresa tem um prazo de até 48 horas para entregar as notas e planilhas com as devidas adequações.

Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido neste edital será imediatamente notificado à licitante vencedora que ficará responsável por substituí-los, o que fará prontamente, no prazo máximo de 24 horas, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas, também, às sanções previstas deste edital.

A empresa notificada pela Secretaria Municipal de Educação será responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto que apresentar problemas, mesmo que a verificação se dê após o recebimento do produto.

Caso sejam constatados atrasos não comunicados nas entregas às escolas, alteração dos itinerários, horários e turnos de entregas sem prévio consentimento do SME, problemas de qualidade dos produtos ou das condições das embalagens, atrasos na entrega das notas fiscais e romaneio, situações de falta de cordialidade e respeito por parte da equipe de entregas, entre outros, o Serviço de Nutrição Escolar e/ou a equipe diretiva das Escolas emitirá atestado de não conformidade apontando as irregularidades no fornecimento de alimentos em cada uma das escolas atendidas pela Rede Municipal de Ensino.

Para cada atestado será contabilizado 01 (um) ponto e, a cada 10 (dez) pontos, a Secretaria Municipal de Educação (SME) emitirá uma Notificação à empresa. A empresa vencedora, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do Município de Camboriú, por escrito, qualquer anormalidade verificada no fornecimento ou no controle do fornecimento, bem



como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dos gêneros alimentícios dentro dos parâmetros pactuados.

Os veículos de transporte e distribuição dos alimentos se destinarão exclusivamente para essa finalidade.

Deverão dispor de compartimento de carga totalmente fechada e dotado de isolamento térmico.

Deverão estar devidamente higienizados, bem como as caixas, carrinhos e outros equipamentos utilizados.

Os veículos devem possuir Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária e atender a todos os requisitos do Decreto do Santa Catarina e Legislação Sanitária pertinente.

A SME representada pela Nutricionista terá o direito de solicitar, quando for necessária, análise físico-química e microbiológica, emitido por laboratório oficial, do produto que não se apresentar dentro da qualidade

e/ou não estar dentro das especificações de higiene. Os custos de todas essas análises ficarão a cargo da licitada.

Caso o serviço de Nutrição Escolar faça o pedido acima, a empresa licitada deverá coletar a amostra imediatamente na escola, com o prazo máximo para coleta de 24 horas após o pedido feito pelo SME, e entregar a documentação em até 10 (dez) dias, a partir da solicitação, através do e-mail compras@smecamboriu.g12.br.

Poderá ser solicitada a qualquer tempo e/ou durante a vigência do processo licitatório, em horário comercial de segunda a sexta-feira, a inspeção prévia dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos, podendo ocorrer durante as entregas nas escolas ou diretamente na Secretaria de Educação, sendo vistoriado por pessoa designada e/ou a vigilância sanitária.

Poderá ocorrer visita técnica aos fornecedores a qualquer tempo e/ou durante a vigência do processo licitatório, sendo previamente agendada com o fornecedor.

Prazo de entrega:

Os prazos de entrega deverão obedecer ao Cronograma enviado previamente pelo Serviço de Nutrição Escolar à empresa vencedora.

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

Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Da Documentação:

Habilitação jurídica: Contrato e Cartão CNPJ, Certidões de regularidade fiscal (CNDs municipal, estadual, federal, trabalhista INSS, FGTS) Falência e concordata e declarações. Comprovação de capacidade técnica operacional, através da apresentação de Atestado/Certidão de Capacidade Técnica, expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução pela licitante de serviço compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do presente edital.

DAS AMOSTRAS:

Será exigido para todos os itens parecer favorável da marca cotada emitido pela Comissão de Análise de Amostras da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sob pena de desclassificação da proposta.

As empresas classificadas provisoriamente em primeiro lugar de cada item deverão apresentar amostras dos itens das respectivas propostas.

As licitantes deverão entregar uma amostra do produto, em sua forma original, conforme a unidade de medida constante no descritivo deste edital em até DOIS DIAS ÚTEIS após o término da sessão de disputa.

A entrega será no seguinte local: Unidade Escolar - CEI Odete Ramos Poltronieri, Rua João Moraes, 469, Centro, Camboriú – SC horário das 07h às 17h.

Deverá ser apresentada 01 (uma) amostra plena, com identificação da proponente e do número da licitação em questão, na menor embalagem original fechada (intacta) devidamente rotulada, contendo, conforme o caso: identificação do produto e do fabricante, volume/peso, marca, prazo de validade, ingredientes, informação nutricional, condições de armazenamento e conservação e demais documentos técnicos exigidos no edital, quando competente e exigidos na forma da lei;

Não serão aceitos produtos sem identificação.



Protocolar em duas vias para oficial a entrega das amostras, contendo o número da licitação, Município licitador, bem como as mesmas especificações exigidas para os produtos acima, para que seja devolvida à licitante uma via devidamente assinada pelo servidor que receber a amostra.

Além das especificações descritas para cada item deste edital, serão avaliados o rendimento, a embalagem (primária e secundária), rótulo, além das características sensoriais de cada alimento, tais como textura, aparência, cor, sabor, odor, crocância, dureza, etc.

Tudo com base na legislação aplicável e encaminhará a Pregoeira o Parecer Técnico com o resultado da inspeção das amostras. As amostras apresentadas serão analisadas pela Nutricionista Responsável Técnica da Educação.

O Município reserva-se o direito de reprovar produtos com características e/ou qualidade inferior às descritas neste edital.

Estando a amostra de acordo com o edital e estando habilitada, a licitante será considerada vencedora. O não encaminhamento das amostras ou a apresentação das mesmas em desacordo com as especificações discriminadas

do Termo de Referência desclassificará a proposta da licitante para o item, sendo convocada a 2ª (segunda) melhor proposta.

Apresentar amostras, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente, assinatura do responsável técnico com registro no CRMV para todas as CARNES BOVINAS EM TIRAS (PATINHO), CARNE BOVINA EM CUBOS (MÚSCULO), CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO), FILÉZINHO CONGELADO DE FRANGO (SASSAMI), CARNE SUÍNA DE PERNIL EM ISCAS, COXA E SOBRECOXA DESOSSADO E COM PELE, CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (PALETA), (cota principal e reservada dos itens descritos). O TESTE das amostras será realizado 1 (um) dia após a entrega dos produtos.

Apresentar amostras também de Achocolatado diet, Batata Palha, Bolacha água e sal sem glúten, Cacau 100%, Cacau 50%, Creme de leite, Milho a vapor, Páprica defumada, Pimenta do reino preta moída, Pão de leite 75 gr tipo cachorro quente, Pão sem glúten e sem lactose, Bolo simples, Polpa de tomate, Biscoito de polvilho com batata - doce e chia, Manteiga sem sal, Nata, Queijo Mussarela;

Para análise das Amostras a Fiscal Responsável será a Nutricionista: Lísia Carla Toniazzi Matrícula 14.804

As amostras ficarão retidas até as entregas dos produtos para comparação no recebimento.

Justificada a necessidade, em situações adversas que impeçam o fornecimento da marca aprovada, a empresa deve apresentar nova marca para avaliação em qualquer tempo do período de vigência da ata e/ou do contrato de fornecimento.

Para mais informações e esclarecimentos referentes aos produtos objeto deste Edital: Nutrição Escolar da Secretaria Municipal da Educação, fone (47) 3389-0450, ramal 328 no horário das 13h às 19h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

As quantidades foram definidas conforme as demandas enviadas ao setor de licitação mediante suas quantidades, descrições objetivas do bem a ser licitados, conforme o quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	ABACATE: de 1ª qualidade, in natura, tamanho regular, peso médio por unidade de 500g, cor e formação uniformes, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, com polpa intacta e firme, sem danos físicos, mecânicos ou biológicos oriundos do manuseio e transporte que afete a sua aparência. Para consumo na semana da entrega. Acondicionado em caixas plásticas vazadas com conteúdo útil de até 20 kg.	776	KG
2	AÇÚCAR REFINADO PCT 1KG - Descrição do Objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar (Saccharumofficinarum L.), purificado por um processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados. Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais: aparência pó branco, fino não devendo apresentar meio ou empedrado. Cor branca e sabor doce. Macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais a saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitas, excrementos de insetos e ou outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: deve estar intacta em polietileno atóxico, contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos danificados ou com sujidades. Embalagem secundária: sacos plásticos ou de papel reforçados e lacrados com capacidade para até 30kg. Prazo de validade mínimo 10 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	676	PCT
3	AÇÚCAR REFINADO – PCT DE 5KG: Descrição: Sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar purificado por um processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados. Características gerais: segundo a resolução rdc nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais: aparência pó branco, fino não devendo apresentar-se meio ou empedrado. cor branca e sabor doce. Macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais a saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitas, excrementos de insetos e ou outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a resolução rdc nº 175, de 08/07/2003. embalagem primária: deve estar intacta em polietileno atóxico, contendo 5 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos danificados ou com sujidades. Prazo de validade mínimo 10 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	100	PCT



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

34

4	ACHOCOLATADO DIET SEM AÇÚCAR 210 G: Descrição: achocolatado em pó diet, indicado para dietas especiais, sem açúcar, instantâneo, tradicional a base de cacau em pó, cor, odor, sabor e textura característico, Registro no Ministério da Saúde. Embalagem: pote de 210 gramas, pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto. Prazo de validade: 1 ano na data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	20	POTE
5	ALECRIM DESIDRATADO: Apresentação: Pacote de até 10g. Características: Em folha seca, obtido de folhas sãs, limpas e secas, com aspecto, cor e cheiro próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante e data da fabricação. Com data de validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	1219	PCT
6	ARROZ PARBOILIZADO PCT 5KG - Descrição do objeto: características gerais: subgrupo parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. O produto deve apresentar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: deve estar intacta, em sacos de polietileno resistente, hermeticamente fechado, atóxico e incolor e transparente contendo peso de 5 kg líquido. Não serão aceitos embalagens danificadas ou com sujidades. Embalagem secundária: saco de plástico reforçados e lacrados capacidade de 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	9900	PCT
7	ARROZ BRANCO PCT 5KG - Descrição do Objeto: Grãos de arroz "in natura" provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, polido longo fino tipo 1. Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1 conforme a portaria nº 269 de 17/11/88 e anexos complementada pelas portarias nº 1 de 09/01/89 nº 57 de 01/11/91 nº80 de 10/04/92 e nº 10 de 12/04/96 o produto deverá ser da safra corrente. Deve apresentar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais: aspecto grãos brancos, odor e sabor característicos deve pelo menos dobrar de volume após cozimento. Todos os grãos devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem. Caso não haja em no Max. 20 min. Macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitas, excrementos de insetos e ou outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: deve estar intacta, em sacos de polietileno resistente, hermeticamente fechado, atóxico e incolor e transparente contendo peso de 1kg líquido. Não serão aceitos embalagens danificadas ou com sujidades. Embalagem secundária: saco de plástico reforçados e lacrados capacidade de 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	548	PCT
8	ARROZ INTEGRAL PCT DE 1KG Descrição: arroz integral, tipo 1, longo, fino. O produto não deve apresentar mofo e outras substâncias nocivas, preparação final inadequada (empapamento). Embalagem: contendo 1 kg de peso líquido em polietileno atóxico e transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Deve conter registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade: no mínimo 10 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	20	PCT
9	AVEIA FLOCOS FINOS 200g Composição do produto: aveia laminada em flocos finos. Contém glúten. Embalagem primária: filme, contendo 170g a 200g de produto. Cartucho de papel cartão tampado (reciclável). O produto deve ser certificado constando que é fabricado de acordo com as normas sanitárias da legislação brasileira. Regulamentação: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Conforme resolução nº 23, de 15/03/2000, da agência nacional de vigilância sanitária do MS, modificada pela resolução nº 27, de 06/08/2010. Informação nutricional: porção de 30g (2 cs), deve conter de 105 a 108 Kcal; CHO: 16 a 17; PTN: 4,5 a 4,6 g; gordura total: 2,3 a 2,4g; gordura saturada: 0,4 a 0,6g, gordura trans: g; colesterol: 0g; fibra alimentar: 3,2 a 3,4g Cuidados no transporte: o produto não necessita de condições especiais de temperatura para transporte, no entanto, deve ser evitado calor excessivo. Armazenamento: armazenado em local limpo, seco fresco e arejado, evitando exposição ao sol. Calor excessivo e unidade. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	1725	CX
10	BATATA PALHA: Descrição: Batata palha sabor natural, composta de batata, gordura vegetal de palma, sal, isenta de gordura trans, glutamato monossódico. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas a 1kg. Validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto. Com identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 331/19, in 60/19, Rdc 259/02, Rdc 360/03, rdc 273/05, Rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa. Registro no SAP e MS. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	266	KG
11	BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO COM BATATA DOCE E CHIA: Biscoito caseiro preparado de forma artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: Fécula de mandioca, batata doce cozida, água, óleo de girassol, semente de chia e sal refinado. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos, isentos de gordura trans. Sem lactose. Sem glúten. Aparência: unidades íntegras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. Embalagem: contendo 100 gramas de peso líquido. Apresentar amostra e ficha técnica.	2352	PCT
12	BISCOITO POLVILHO SALGADO: Ingredientes: polvilho azedo, gordura de coco ou palma, ovos, sal e açúcar. Isento de glúten. O biscoito pode conter ovos. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem plástica, atóxica, resistente, permitindo a visualização do produto, contendo de 80g a 100 g de biscoito. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	4956	PCT
13	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE TIPO COOKIES 150G - Descrição: Biscoitos destinados ao atendimento de crianças com várias alergias a componentes de alimentos. O biscoito integral tipo cookie é um produto obtido pelo fornecimento conveniente de massa preparada com soja, arroz, milho e ingredientes selecionados. Ingredientes: farinha de arroz integral, melado de cana, amido, milho integral em pó, açúcar mascavo, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), extrato de soja, castanhas do Pará e caju, maltodextrina, emulsificante natural lecitina de soja, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromas. Não contém glúten. Contém traços de avelã e gergelim. Sem adição de leite e derivados. Características sensoriais: aspecto- massa tipo cookie, cor- característica e uniforme, odor- característico de castanhas, sabor- característico de castanhas. Características microbiológicas: Deve estar de acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira-Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, Anvisa. Características macros cópicas e microscópicas: Deve estar de acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira –Resolução RDC nº14, de 28 de março de 2014, ANVISA. Os parâmetros para micotoxinas, devem estar de acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, RDC nº 7 de 18 de fevereiro de 2011. Os parâmetros para contaminantes devem estar de acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998 e RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013. Informação Nutricional: Em uma porção de 30g (9 unidades) deve conter: valor energético-117 kcal; carboidratos-	80	PCT



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

35

	17g; lactose- 0g ;proteínas-2,1g; gorduras totais- 4,5g; gorduras saturadas-1,3g; gorduras trans- 0g; colesterol- 0 mg; fibra- 0,9g; sódio-38 mg; ferro- 0,70mg; fósforo- 41 mg; magnésio- 28 mg; selênio- 15 ug; vitamina B6-0,10 mg; vit.E- 0,50 mg. Embalagem e Armazenamento: Embalados em pacotes de filme metalizado, com peso líquido de 150 gr. Acondicionados em caixas de papelão ondulado contendo 08 unidades. Recomenda-se armazenar o produto em local seco, limpo, ventilado e ao abrigo da luz solar. Este produto é isento de Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução nº27, de 06 agosto de 2010 –ANVISA. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
14	BOLACHA SALGADA ÁGUA E SAL SEM GLÚTEN: Descrição: Biscoito salgado de água e sal sem glúten e sem lactose, isento da adição de trigo, leite, ovos e conservantes. A embalagem deve estar intacta e pesar entre 100g a 115g, e conter 4 porções individuais separadas por pacotes. O biscoito deve apresentar crocância característica de biscoito preservada. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	80	PCT
15	BOLACHA SALGADA TIPO ÁGUA E SAL Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos). Sem leite ou soro de leite. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	2672	PCT
16	BOLO SIMPLES: Descrição: bolo simples para datas comemorativas, nos sabores de cenoura e chocolate, assado em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo de soja, fermento químico. Deve ser preparado a partir de matérias-primas de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Não deve conter a adição de corantes, conservantes e acidulantes, e deve ser isento de gordura trans. Deve ser entregue isento de toda e qualquer evidência de decomposição, incisões ou rupturas das superfícies externas. Após o cozimento, deverá manter as características organolépticas próprias desprendimento do cheiro estranho ou desagradável. Deverá ser produzido em formas de 60x40 e entregue em formas de 30x20 (em prato tipo B7 de isopor ou laminado), e que cada pedaço tenha entre 70 e 80 g, envolto por polietileno transparente atóxico. Deve conter rótulo, nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informações nutricionais. O transporte deve ser realizado em condições que preservem as características do alimento. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	2177	UNI
17	CAFÉ TRADICIONAL TORRADO E MOÍDO: Descrição: café tradicional torrado e moído, pacote de 500g, embalagem a vácuo, ponto de torra de claro a médio, rotulagem impressa no pacote, selo de pureza ABIC, indústria brasileira, validade de 1 ano. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	100	PCT
18	CANELA EM PAU: Embalagem com 20g, embalado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Embalado adequado para transporte. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	177	UNI
19	CANELA EM PÓ canela em pó pura, embalagem de 50 g, tubo ou saco plástico. Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e tabela de informações nutricionais. Validade mínima: 06 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	188	UNI
20	CANJICA DE MILHO AMARELA: Descrição: Canjica de milho amarela, grupo misturada, subgrupo despelliculada, classe amarela, tipo 1; isento de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos; admitindo umidade máxima de 13% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de no mínimo 500 quilogramas. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 – Anvisa, lei nº.10674/03), com validade mínima de 04 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 109/89, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo MAPA e ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	268	PCT
21	CARNE BOVINA EM PEDAÇO (PALETA): Descrição: carne bovina tipo paleta, em pedaço/peça de 1 kg cada, de primeira, congelada, sem tempero. Deverá apresentar percentual de gordura abaixo de 10% e estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Com coloração avermelhada brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico e consistência firme e elástica. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: atóxica, transparente e resistente, contendo 01 kg de peso líquido, embalada a vácuo. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto em veículo refrigerado. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame.	8082	KG
22	CARNE BOVINA EM TIRAS DE PRIMEIRA - PATINHO - produto preparado a partir de cortes de primeira de carne bovina (tipo patinho) e dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. a carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. a carne em tiras congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.(sem pelancas, aponevroses), características físico-químicas: gordura máximo de 5% de gorduras totais. características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 01 kg e deverá estar congelado. a embalagem primária deve ser a vácuo, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. deve estar intacta, sem perfurações. será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. o produto deverá ser rotulado de acordo c/ a legislação vigente(instrução normativa num.22,de 24/11/2005 do m.a.a). no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem(nome e endereço do matadouro, frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade(ou numero do lote e data de validade),condições de armazenamento, carimbo oficial do sif,sie ou sim e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº ____/____ ou sie/cidasc sob nº ____/____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelevel e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame.	9088	KG



23	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA (PATINHO): O produto deverá estar congelado, em pacotes com peso de 1 kg. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Máximo de 5% de gordura, isenta de cartilagens e ossos e com no máximo, 3% de aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega. Apresentar amostra, ficha técnica, tabela nutricional, assinatura do responsável técnico com registro no CRMV, certificado/comprovação de registro no órgão competente. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame.	34356	KG
24	CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS DE 1,5 X 1,15 (MUSCULO): proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses). deve ser congelada e transportada à temperatura de -18°C (menos dezoito graus centígrados negativos). livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio; gordura máximo de 6%, de gorduras totais. o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. o produto deverá estar congelado em cubos pequenos, de aproximadamente 1,5 x 1,5 centímetros, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1kg. embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. a embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos: a) proteger as características organolépticas e de qualidade do produto; b) proteger o produto contra a contaminação microbiológica e se qualquer outro tipo de contaminação; c) impedir perda de água, desidratação e qualquer vazamento; d) impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável. o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. no rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no serviço de inspeção federal (sif), serviço de inspeção estadual (sie) ou na coordenadoria de inspeção sanitária de produtos de origem animal (cispoa); identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade (mínimo de seis meses) e prazo máximo de consumo; número do lote; peso líquido; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido da embalagem; condições de armazenamento. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame	9058	KG
25	CARNE SUÍNA DE PERNIL EM ISCAS: Descrição: pernil sem osso e sem pele (em tiras), sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de 6%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: de 1kg, deverá estar íntacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado. Validade mínima de 1 ano, a contar da data de entrega. Entrega em caminhão refrigerado. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. Assinatura do responsável técnico com registro no CRMV.	13063	KG
26	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU: NÃO CONTEM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	188	CX
27	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU: Descrição: Chocolate em pó 50% cacau. Embalagem de aproximadamente 1 Kg. Ingredientes: Cacau em pó solúvel, açúcar. Com rótulo contendo informação nutricional, marca do fabricante, data de validade e fabricação. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	195	CX
28	COLORAU 500g: Descrição do objeto: Colorífico em pó, não deve apresentar sujidades, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem primária: cada pacote deve conter 500gr. A embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deve constar a tabela contendo as informações nutricionais e os ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	2469	PCT
29	COXA E SOBRECORA DESOSSADO: Descrição: filé de coxa e sobrecoxa desossado com pele. Com temperatura igual ou inferior a -18°C, deve ser transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características do produto. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior a 5% (Portaria nº 557 de 30/03/2022). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): filés com contornos definidos, sem osso e com pele. Poderão ser aceitos produtos sem pele. Deverá ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, cárgulos, nodos linfáticos. Aspecto, cor, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: livre de parasitos e de qualquer substâncias/matérias contaminantes ou estranhas ao produto. Embalagem primária: pacote com 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame.	3132	KG
30	CREME DE LEITE: Descrição: Creme de leite 1kg. Ingredientes: creme de leite, estabilizante e demais aditivos permitidos na legislação vigente. Embalagem: tetra pak, sendo esta limpa, não amassada e não estufada, com peso entre 1,000kg a 1,030kg. Contendo as informações: denominação de venda do alimento, marca do produto, nome e endereço do fabricante, identificação do lote, prazo de validade, ingredientes e informação nutricional. Atender as exigências do ministério da agricultura e dispor, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	109	KG
31	FARINHA DE MANDIOCA: Farinha seca, fina-Classe branca tipo I. Características Gerais: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além da coloração anormal (branca com pontos amarelos escuro e ou marrom). Livre de umidade. EMBALAGEM: deve estar íntacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, sem rupturas, pesando 1 kg. Produto deve atender as exigências da ANVISA. No rótulo do produto deve constar: procedência, ingredientes, peso líquido, peso da embalagem, validade, data de fabricação, tabela de informação nutricional. Validade mínima do produto 6 meses.	2788	KG



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

37

	Deverá ser transportado em caixas de papelão limpas e separadas dos produtos de hortifrutigranjeiros.		
32	FARINHA DE TRIGO PCT 5 KG - Descrição do objeto: farinha de trigo especial tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100gr deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (<i>triticumaestivum</i> l) ou outras espécies de trigo de generotriticum (exceto <i>triticumdurum</i>) ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Por porção de 50gr deverá apresentar: carboidratos min 38gr, proteínas min 5,0 gr gorduras totais, saturadas e trans 0, fibra alimentar min 1,0gr sódio 0, ferro min 2,1 mg. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Deverá se apresentar limpa seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 o produto deve ser obtido, processado embalado e armazenado transportado e conservado em condições que não produzam desenvolvam ou agreguem substâncias físicas químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor Características sensoriais: aspecto de pó fino, leve cor branca odor e sabor próprios. Quando não utilizado no preparo de pães não deve deixar a massa escura. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitas, excrementos de insetos e ou outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: polietileno transparente, novo, limpo que proteja o produto de dano interno e externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 5kg. Não serão aceitos produtos danificados. Rotulagem deve estar de acordo com legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	1805	PCT
33	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA PCT 1kg - Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (Zeamays, 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 gr deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Cada 100 g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	7223	PCT
34	FEIJÃO CARIOCA: Classificação do produto: Grupo: 1 comum classe: cores tipo: 1 No rótulo deve apresentar nome do fabricante, endereço, CNPJ e IE. Data de fabricação e de validade. Embalagem primária: pacotes de polietileno contendo 1 kg. Informação nutricional: Em uma porção de 30g apresentar: valor calórico: mínimo 90 kcal; CH - em média 17g; proteínas: 5g; gorduras totais: menor que 0,5; gorduras saturadas: 0g; colesterol: 0 mg; fibra alimentar: mínimo 2 g; cálcio: 10 a 11 mg; ferro: 1 a 2 mg; sódio: menor que 25mg. Validade: 5 meses após a data de fabricação. Conservação: em local isento de umidade, luz solar direta e em temperatura ambiente. (APRESENTAR AMOSTRA, CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E FICHA TÉCNICA).	9888	KG
35	FEIJÃO PRETO: Descrição do item: grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L., grupo anão, classe preto, tipo 1. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Por porção de 60 gramas deverá apresentar: Carboidratos: mínimo 32 gramas, Proteínas: mínimo 14 gramas. Fibra alimentar: mínimo 16 gramas. Cálcio mínimo: 62mg, Ferro: mínimo 4 mg. Características gerais: classificado como feijão grupo I (anão), classe preto, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. 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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue. (APRESENTAR AMOSTRA, CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DOS GRÃOS E FICHA TÉCNICA).	14372	KG
36	FERMENTO DE BOLO 100GR - 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 porosidade. o produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente. O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de pães biscoitos bolachas produtos a fim de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na resolução CNNPA nº 38. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100gr da amostra. Características sensoriais: 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. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitas, excrementos de insetos e ou outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem intacta, em latas ou potes plásticos de 100 gr com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 latas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	268	UNI
37	FERMENTO DE PÃO 125GR - Descrição do objeto: fermento biológico instantâneo 125gr. Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser	971	UNI



	empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido. Por porção de 125 gramas deverá apresentar no mínimo 48 gramas de proteína. 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), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 125 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
38	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta anormal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Primária - sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de 1Kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR	5474	KG
39	FILEZINHO CONGELADO DE FRANGO (SASSAMI) descrição do objeto: ingredientes: filezinho de frango. não contém glúten. embalagem primária: saco de polietileno com dimensão de 180x260x0,06 apresentando peso líquido de 1 kg; embalagem secundária: caixa de papelão com dimensão de 570x367x109 apresentando peso líquido de 18 kg. armazenar e conservar à temperatura de -12°C. prazo de validade: 12 meses. informações nutricionais: em uma porção de 133 g deve conter: energia: 125 kcal/525 kJ; proteína: 31 g; carboidratos: 0; gorduras totais: 1g; gorduras saturadas: 0; gorduras trans: 0; fibra alimentar: 0; sódio: 69 mg. para produtos comercializados no mercado interno respeitar a resolução rdc nº 12, de 02 de janeiro de 2001. cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. o produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico com temperatura igual ou inferior a -18°C. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame.	47018	KG
40	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA CRIANÇAS DESDE O NASCIMENTO ATÉ OS 6 MESES DE IDADE: a base de proteínas lácteas, adicionada de ômega 6 e 3, colina, ferro e vit. D. Sem glúten. Informação Nutricional: Carboidratos a base de lactose, com teor adequado de proteínas, fonte lipídica de origem vegetal e animal, com vitaminas, minerais e aminoácidos. Informação nutricional: Em 100g do produto: carboidratos - mínimo 57g; lactose - mínimo 57g; proteínas - mínimo 11g; gorduras totais- máximo 27g; gorduras trans- 0g; fibras- 0g; sódio- máximo 190mg; cálcio - mínimo 402mg; ferro - mínimo 6,0mg; vit.D- mínimo 9ug; colina- mínimo 75 mg. O rótulo deverá apresentar a informação Nutricional completa. Apresentar registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: lata com 800gr. Prazo de validade: 24 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA COM TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	240	LATA
41	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES DE IDADE: a base de proteínas lácteas, adicionada de ômega 6 e 3, colina, ferro e vit.D. Sem glúten. Informação Nutricional: A fonte de carboidratos deverá conter lactose, com teor adequado de proteínas, fonte lipídica de origem vegetal e animal, com vitaminas, minerais e aminoácidos. informação nutricional: Em 100g do produto: CH - mínimo 56g; lactose- mínimo 47g; proteínas - mínimo 14g; gorduras totais- máximo- 22g; gorduras trans- 0g; fibras- 0g; sódio - máximo 240mg; cálcio - mínimo-554 mg; ferro- mínimo- 8,6 mg; vit.D- mínimo- 10 ug; colina- mínimo- 75mg. O rótulo deverá apresentar a informação nutricional completa. Apresentar registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: lata com 800gr. Prazo de validade: 24 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA COM TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	1200	LATA
42	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE: fórmula infantil isenta de lactose, à base de proteína do soro do leite e caseína, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos), enriquecida com vitaminas, minerais, DHA e ARA, nucleotídeos, e outros oligoelementos. Indicada para lactentes de 0 a 12 meses. Latas de 400g. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	32	LATA
43	FÓRMULA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA APVL 400G: Fórmula infantil à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada com lactose, para lactentes desde o nascimento, com DHA e ARA indicada para lactentes com alergia à proteína do leite de vaca sem comprometimento gastrointestinal. Embalagem mínima de 400g. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	80	LATA
44	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA EM PEDAÇOS DIVERSOS SABORES: Descrição: matéria prima: leite integral Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, preparado de frutas sabor Cêco (cêco ralado, amido modificado, aromatizante, conservador sorbato de potássio e acidulante ácido láctico) Espessante e estabilizante (gelatina, açúcar e goma guar) Fermento liofilizado. Embalagem: embalagem plástica (garrafa) com peso líquido contendo de 0.850 ML até 2 Litros. A entrega deverá ser de diversos sabores de iogurte integral com polpa de fruta em pedaços de morango, cêco, pêssego, ameixa, abacaxi, salada de frutas, kiwi com limão. A entrega deverá ocorrer em caminhão baú térmico refrigerado em aproximadamente 5° em todas as Unidades escolares do Município de Camboriú. Apresentar ficha técnica do produto com tabela de informação nutricional contendo todas as informações de Nutrientes obrigatórias. APRESENTAR AMOSTRA.	12790	LT
45	IOGURTE SEM LACTOSE Produto indicado para alunos com intolerância à lactose. Deverá ter sabores. Não poderá conter lactose, glúten, soja e corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, enzima lactase, fermentos lácteos e espessantes. O produto não deverá apresentar problemas na vedação da embalagem. Embalagem: garrafas ou potes de até 180g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, informação nutricional, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade: mínimo de 25 dias. Data de fabricação: máximo de 15 dias. O produto deverá estar resfriado no momento da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	60	UNI
46	LEITE SEM LACTOSE INTEGRAL 1L - Descrição do objeto: Leite de vaca UHT sem lactose, integral, destinado ao atendimento de crianças com intolerância à lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Portaria Nº 370, de 04/09/1997 -Aprova a Inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T (U.A.T).	936	LT



	Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 -Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado Resolução Nº 2, de 22/05/2000 -Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de indústrias de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal. Instrução Normativa Nº 14, de 27/04/2007 -Aprova os Métodos Analíticos Físico-Químicos para Detecção da altodextrina em Leite, em conformidade com o Anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários. Portaria Nº 183, de 21/03/1996 -Adota Regulamento Técnico MERCOSUL sobre seus limites máximos admissíveis no leite, amendoim e milho. Instrução Normativa Nº 68, de 12/12/2006 -Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários. Instrução Normativa Nº 69, de 13/12/2006 -Institui critério de avaliação da qualidade do leite in natura, concentrado e em pó, reconstituídos, com base no método analítico oficial físico-químico denominado "Índice CMP", de que trata a Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 -Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 -Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 -Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 -Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada -RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 -Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 -Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 -Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003). Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 -Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003". Portaria nº 157, de 19/08/2002 -Aprova o Regulamento Técnico Metroológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos Lei nº 8543, de 23/12/1992 -Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Lei nº 10674, de 16/05/2003 -Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 -Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0,1g/100ml expressos em P2O5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC. Vol. A 1985). Características físico-químicas: isento de lactose. 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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Acondicionado em embalagem Tetra Brick. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura –SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas, amassadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para até 12 litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
47	LEITE UHT INTEGRAL (ultra-alta temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis, tetra pack e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0,1g/100ml expressos em P2O5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. vol. A 1985). Características sensoriais (ORGANOLÉPTICAS): aspecto líquido, cor branca, sabor e odores característicos, sem sabores e odores estranhos. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura - SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	49046	LT
48	LOURO Louro em folhas secas, limpas e sãs, embalagem contendo 10g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e tabela de informações nutricionais. Validade mínima: 06 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	1129	PCT
49	MACARRÃO ALETRIA TIPO CABELO DE ANJO PCT 500GR - Descrição do objeto: macarrão aletria (cabelo de anjo), obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado de ovos, próprio para o preparo de sopas. por porção de 80 gramas deverá apresentar: valor calórico- 278 kcal=1168 KJ; Carboidratos: 58 gr; Proteínas: 9,0g; Gorduras totais: 1,1g; gorduras saturadas: 0,4 g; gorduras trans: 0 g; fibras: 2,2 g; sódio: 10 mg. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; tipo aletria, para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela	3608	PCT



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

40

	legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabores característicos. Ao ser colocada na água, não deve turvá-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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
50	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 500g: Macarrão com ovos tipo espagete, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. As massas ao serem postas na água não devem turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Após o cozimento manter-se solto com sabor e aspecto característico. Embalagem 500g. Embalagem íntegra contendo informações nutricionais, fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	9553	PCT
51	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVO 500GR - Descrição do objeto: macarrão de arroz sem glúten e sem ovo, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância/alergia ao glúten e ao ovo. Ingredientes: farinha de arroz e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos", constante do Anexo desta Resolução." Portaria nº 29, de 13/01/98 -Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 -Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 -Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 -Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 -Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada -RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados). Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 -Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 -Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 -Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003. Portaria nº 27, de 13/01/98 -Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), constantes do anexo desta Portaria Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003". Portaria nº 157, de 19/08/2002 Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos Lei nº 8543, de 23/12/1992 -Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Lei nº 10674, de 16/05/2003 -Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 -Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005 -Aprova o "regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (idr) de proteína, vitaminas e minerais" Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto dever ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estarem perfeito estado de conservação. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características físico-químicas: isento de glúten, leite, soja e ovo. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: crocante; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado contendo 500g, ou em caixa de papelão bem vedada contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	64	PCT
52	MACARRÃO PARAFUSO 500GR - Descrição do objeto: Macarrão parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado de ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Por porção de 80 gramas deverá apresentar: Valor calórico: mínimo 278 kcal; Carboidratos: mínimo: 58g; Proteínas: mínimo: 8,8g; Gorduras totais: máximo 1,4g; Gorduras saturadas: máximo 0,4g; Gorduras trans:0g; Fibras: mínimo: 2g; Sódio: máximo 10mg. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turvá-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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 15 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	24729	PCT
53	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO massa tipo parafuso, ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico (pode ter ou não, corante natural de urucum e cúrcuma). Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada. Conter especificações na	20	PCT



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

41

	embalagem e características organolépticas próprias do produto, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Pacote de 500 gramas. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
54	MACARRÃO TIPO LETRINHAS (alfabeto): Descrição: massa com ovos e farinha de trigo (sêmola de trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma), zero gordura trans. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 gramas. No rótulo apresentar informações nutricionais, ingredientes, lote e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: embalagens danificadas ou fora do prazo de validade. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	347	PCT
55	MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS : Composição do produto: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. Especificações sensoriais: aparência: massa de coloração amarelada, odor característico, sabor característico. Especificações físico-químicas: umidade- máximo 13,0%; acidez-máximo 5,0; tempo de cocção- 7,0 a 10 min.; cinzas BS- Max. 0,800. O produto deve apresentar as especificações microbiológicas, de matérias macroscópicas e microscópicas, micotoxicológicas e de contaminantes inorgânicos. informações Nutricionais: Em uma porção de 80g(1 xícara) deve conter: valor energético: mínimo 285 Kcal; CH- mínimo- 61g; proteínas- mín. 7,6g; gorduras totais- Max. 1,2g; gorduras saturadas- 0g; gorduras trans- 0g; fibras- mínimo- 2g; sódio- 0 mg., pode conter glúten. Embalagem primária: filme de BOPP+PP- pacote contendo 500g. Validade: 2 anos Conservação e estocagem: conservar em local limpo, seco, fresco, arejado, isento de odores. Evitar exposição ao sol. Apresentar ficha técnica contendo assinatura do responsável técnico. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	11796	PCT
56	MAMÃO FORMOSA . Descrição do item: In natura de primeira qualidade, pesando entre 1 a 1,5 kilo a unidade. Estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estejam em perfeitas condições de conservação. Maturação: sem estágio avançado. Acondicionados em embalagens de até 15 kg de conteúdo.	5328	KG
57	MANGA PALMER – De primeira qualidade, fruta in natura, aspecto globoso, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. Para consumo na semana da entrega. Acondicionado em caixas plásticas vazadas com conteúdo útil de até 20 kg.	1728	KG
58	MANTEIGA SEM SAL : sem sal, de primeira qualidade; tendo como ingrediente, apenas creme de leite pasteurizado. Embalagem primária hermeticamente fechada; transportada em carro fechado refrigerado e conservada em temperatura não superior a 10°C; transportado em embalagens e temperaturas corretas (de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 146/96 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA; data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Informação Nutricional. Validade mínima na data da entrega de 3 meses; Embalagem primária 200 gr. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA).	2952	UNI/TABLE TE
59	MARGARINA 500GR - Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 65% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 g de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	1660	POTE
60	MELÃO : primeira qualidade, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, deve ter casca firme, lisa e sem rachaduras, imperfeições, batidas ou doenças, de cor amarela, sem podridão, fermento de colheita recente. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	12156	KG
61	MILHO COZIDO A VAPOR : Descrição: Milho verde em conserva, cozido a vapor, tendo como ingredientes milho verde e água. Deve apresentar grãos inteiros selecionados, com tamanho e forma regulares, sem adição de sal e açúcar e sem aditivos químicos. Livre de fermentação, isento de matérias terrosas, de parasitos e detritos animais e vegetais, deve conter identificação do produto e prazo de validade. A embalagem deve conter peso drenado de aproximadamente 1,7kg a 2kg. Embalagem primária: em lata de folha de flandres com vernizes sanitárias, fechados e esterilizados, ou em pouch contendo até 2Kg. As informações nutricionais e ingredientes deverão se apresentar de forma indelével dispostas diretamente na embalagem do produto, não devendo estar na forma de etiqueta (colada). A embalagem deverá estar intacta, sem amassados ou ferrugem. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	71	UNI
62	MILHO DE PIPOCA ESPECIAL : Descrição: Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionado em saco filme BOPP, contendo 1kg cada, VALIDADE: Mínima de 04 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	994	PCT
63	NATA 220g : Creme de leite pasteurizado. Tendo até dois ingredientes (leite pasteurizado e espessante). Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: pote plástico contendo de 200 a 300gr cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Transporte: deve ser transportada em veículo fechado refrigerado, temperatura adequada para o mesmo, sob refrigeração ao redor de 4°C, com tolerância até 7°C. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA).	3684	UNI
64	ÓLEO DE SOJA 900 ML - Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, 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. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.	5361	GRF



	Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabores característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
65	ORÉGANO: Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	481	PCT
66	PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE 75g: Pão de leite tipo cachorro quente, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, reforçador, sal e outros coadjuvantes de tecnologia. Cada unidade deve pesar 75g, deve ser macio e preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Deve ser isento de parasita, sujidades, larvas, mofo e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Deve conter a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Data de fabricação máximo de 01 (um) dia. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	3790	KG
67	PÃO DE TRIGO FATIADO (SOVADO): Descrição técnica: Pão de trigo fatiado (sovado): Descrição do produto: pão com formato e consistência própria, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa formulado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal, propionato de cálcio e outros coadjuvantes de tecnologia, como estabilizantes e melhoradores de farinha. Apresentação (embalagem): Produto embalado em sacos plásticos de polietileno contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Validade: Prazo de validade: 5 dias. Armazenagem: Armazenar em local fechado, de forma a proteger o produto das intempéries, em temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar direta. Evitar qualquer possibilidade de contaminação, não armazenando o produto próximo de produtos não alimentícios. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal, antioxidante, estabilizantes estearoil-2-lactil, lactato de cálcio, melhorador de farinha, ácido ascórbico e propionato de cálcio. Especificações Organolépticas: Cor: marrom claro, típica de pão assado; Sabor: próprio de pão de trigo (sovado); Odor: ausência de odores estranhos inerente à composição do produto, próprio de pão assado, homogêneo de cor adequada; Apresentação: aspecto de massa de pão assado, com miolo macio, não gorduroso, isenta de pontos de sujidades; Textura: o produto apresenta textura macia, elástico, não aderente. Especificações Microbiológicas: De acordo com a resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001-Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos; Grupo 10-farinhas, massas alimentícias, produtos para e de panificação, (industrializados e embalados) e similares. Item d-pão sem recheio e sem cobertura e produtos de panificação (rosca, farinha de rosca, torradas e pão tipo sueco, com ou sem sabores) e similares. d) pão sem recheio e sem cobertura - coliformes a 45°C/g- 10 - salmonela sp/25g - ausente Especificações macroscópicas e microscópicas: Produto isento de sujidades e materiais estranhos, de acordo com a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003-Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados. Alergênicos: Contém trigo e derivados de soja. Pode conter centeio, cevada, aveia e derivados de leite. Contém glúten. Informações Nutricionais: Pão de trigo fatiado (sovado) Em uma porção de 50g/2 fatias deve conter: Valor energético-no máximo de 105 kcal; carboidratos- no máximo de 22,0g; proteínas- 3,5g; gorduras totais- no máximo 1,2g; gorduras saturadas- no máximo 0,1g; gorduras trans- 0g; fibra alimentar- 1 g; sódio- entre 210 e 213 mg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	6887	KG
68	PÃO INTEGRAL RICO EM FIBRAS TIPO CACHORRO QUENTE 75gr. Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, centeio, linhaça, açúcar, fermento biológico, reforçador, água e sal. Peso líquido 75 gramas. Deve ser isento de gordura animal e ovos Cada porção (100g) deve fornecer pelo menos 8,5 g de fibra. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 10 unidades de 75 gramas cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Apresentar Laudo de análise laboratorial, não inferior a 12 meses da entrega da proposta, elaborado por laboratório oficial, que comprove a quantidade de Fibras solicitada. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	3790	KG
69	PÃO MINI DE DIVERSOS SABORES – COM APROXIMADAMENTE 25Gr (espinafre, beterraba, cenoura, abóbora e leite) Descrição do produto: Pão doce tipo massinha, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa preparada com farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, cenoura ou beterraba ou espinafre ou abóbora, sal, fermento biológico e outros coadjuvantes de tecnologia, como estabilizantes e melhoradores de farinha. Embalagem: produto deve ser embalado em sacos plásticos de polietileno contendo 20un de 25g cada, totalizando 500g por pacote. Validade: prazo de validade: 5 dias Armazenagem: Armazenar em local fechado, de forma a proteger o produto das intempéries, em temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar direta. Evitar qualquer possibilidade de contaminação, não armazenando o produto próximo de produtos não alimentícios. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, cenoura ou beterraba ou espinafre ou abóbora, sal, fermento biológico, ferro, ácido fólico, antioxidante, estabilizantes estearoil-2-lactil, lactato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico e azodicarbonamida. Alérgicos: contém GLÚTEN. Especificações organolépticas: Cor: marrom claro, típica de pão assado; Sabor: próprio de pão tipo cachorro quente; Odor: ausência de odores estranhos inerente à composição do produto, próprio de pão assado, homogêneo de cor clara;	1502	KG



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

43

	Apresentação: aspecto de massa de pão assado, com miolo macio, não gorduroso, isenta de pontos pretos de sujidades; Textura: o produto apresenta textura macia, elástico, não aderente. Especificações Microbiológicas: De acordo com a Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001-Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos; Grupo 10- farinhas, massas alimentícias, produtos para e de panificação, (industrializados e embalados) e similares. Idem d- pão sem recheio e sem cobertura e produtos de panificação (rosas, farinha de rosca, torradas e pão tipo sueco, com ou sem sabores) e similares. d) pão sem recheio e sem cobertura- coliformes a 45°C/g-10²- salmonela SP/25g- ausente. Especificações macroscópicas e microscópicas: Produto isento de sujidades e materiais estranhos, de acordo com a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003-Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados. Informações Nutricionais: Pão tipo massinha sabores cenoura, beterraba, espinafre e abóbora Em uma porção de 25g (1 unidade) deve conter: Valor energético- entre 82 a 83 Kcal; carboidratos-18g; proteínas- entre 1,6 a 2,1g; gorduras totais- entre 0,6 a 1,3 g; gorduras saturadas- entre 0,1 a 0,2g; gorduras trans- entre 0,1 a 0,2g; fibra alimentar- entre 0,4 a 0,5g; sódio- entre 148 a 151 mg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
70	PÃO MINI INTEGRAL COM APROXIMADAMENTE 25gr. Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, centeio, linhaça, açúcar, fermento biológico, reforçador, água e sal. Peso líquido 25 gramas. Deve ser isento de gordura animal e ovos. Cada porção (100g) deve fornecer pelo menos 8,5 g de fibra. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 20 unidades de 25 gramas cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Apresentar Laudo de análise laboratorial, não inferior a 12 meses da entrega da proposta, elaborado por laboratório oficial, que comprove a quantidade de Fibras solicitada. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	501	KG
71	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Pão de forma fatiado sem glúten e sem lactose 300gr - Pão fatiado com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Não poderá conter glúten e lactose. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300g. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA MÍNIMA DE 1 PACOTE, PARA AVALIAR AS QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS E VALIDADE	30	PCT
72	PÃO TIPO FRANCÊS 50g: Descrição: Pão tipo francês com peso unitário de 50g, deve ser composto com ingredientes como: farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (resolução nº 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha e estabilizantes permitidos na legislação vigente, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado e isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do alimento. O pão deverá ser produzido e entregue no mesmo dia do consumo. Deverão ser acondicionados em sacos plásticos atóxicos microperfurados (12 microfuros/cm²) que permitam que o produto mantenha crosta crocante. Embalagem resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser entregue ponto a ponto (diretamente nas unidades escolares). APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	900	KG
73	PÁPRICA DEFUMADA: Descrição: páprica defumada, com embalagem de 50g. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato monossódico e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia, não é páprica picante. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega do produto. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	771	PCT
74	PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA: Descrição: Pimenta do reino preta e moída, deve ser constituído de matéria prima de qualidade, pimenta moída em pó fino (não conter mistura de espécie alguma), obtida de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração cinza escuro, com cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalagem de 30gr, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	677	UNI
75	PÓ PARA PUDIM DIET DIVERSOS SABORES CX COM 25 OU 30GR: Descrição do objeto: pó para pudim nos sabores coco, baunilha e/ou chocolate, destinado ao atendimento de crianças com Diabetes Mellitus. Ingredientes: amido, edulcorantes, aromatizantes, espessantes, corantes e demais aditivos permitidos pela legislação. Pode ser adicionado de vitaminas e minerais. Sem açúcar. Embalagem primária: caixas de 25 a 30g. Deve render no mínimo 4 porções de 120g por unidade. Validade mínima de 9 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	20	UNI
76	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA 100% NATURAL: Descrição: polpa de tomate concentrada, 100% natural. Produto obtido através da industrialização de tomates lavados, selecionados, triturados e refinados, concentrados em evaporadores. Produto esterilizado, resfriado e envasado em embalagem estéril. Rendimento equivalente a 07 kg de tomates frescos para cada quilo do produto (esta informação deve constar em embalagem ou ficha técnica). Pasta homogênea, cor vermelha, sabor e odor característicos. Ausência de sabores e odores estranhos. Embalagem: Plástica de polietileno, resistente, asséptica, contendo 01 kg de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA.	1809	PCT
77	QUEIJO MUSSARELA FATIADO PCT 400 GR: 1ª qualidade, deverá ser entregue fatiado e interfolhado com plástico, fatias de aproximadamente 10g, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. Embalagem original deve ser a vácuo, com peso líquido de aproximadamente 400 gramas, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto deverá ser entregue em veículo fechado e refrigerado com temperatura máxima de 7°C. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA).	2384	PCT
	SAL REFINADO. EMBALAGEM DE 1 KG - Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de		



78	fontes naturais. Deve ser adicionado de anti umectante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. 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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	4532	PCT
79	UVA PASSA PRETA, TIPO SECA E SEM SEMENTE: Classificação/ Características gerais: uva passa, sem semente, obtida por frutas sãs e maduras (preta), deverá apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor próprios, de consistência própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionada em saco plástico, transparente, atóxico, pesando 100 g. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com validade superior a 6 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	687	PCT
80	VINAGRE DE ALCÓOL 900ML - Descrição do objeto: vinagre de álcool (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovada mente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 12 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	2901	GRF

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a contratação do objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, objeto de frequente contratação por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos objetos a serem contratados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento. Como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, foi utilizado a média dos valores obtidos na pesquisa de preço, sendo assim, as pesquisas de preços se apresentam da seguinte forma:

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Item 01 – Abacate

Pncp – Prefeitura Municipal de Apucarana/PR – R\$ 7,74

<https://pncp.gov.br/app/editais/75771253000168/2024/282>

Pncp – Prefeitura Municipal de Sentinela do Sul/RS – R\$ 9,00

<https://pncp.gov.br/app/editais/94068277000108/2024/104>

Pncp – Prefeitura Municipal de Britânia/GO – R\$ 8,43

<https://pncp.gov.br/app/editais/02296325000199/2024/158>

Média de preços: R\$ 8,39 – kg



Item 02 – Açúcar refinado de 1 kg

BNP – Prefeitura Municipal de Rio dos Cedros/ SC – R\$ 4,70

BNP – Prefeitura Municipal de Pescaria Brava/SC – R\$ 4,50

BNP – Município de Pescaria Brava/SC – R\$ 4,25

Média de preços: R\$ 4,48

Item 03 – Açúcar refinado de 5k

BNP - Fundo Municipal de Assistência Social – R\$ 23,00

BNP – Consórcio Intermunicipal de Abrigo para criança e adolescente de Braço do Norte/SC – R\$ 21,00

BNP - Prefeitura Municipal de Aliança do Ivaí/PR – R\$ 22,11

Média de preços: R\$ 22,04

Item 04 – Achocolatado diet sem açúcar 210 g

BNP – Município de Nossa Senhora das Graças/PR – R\$ 18,25

BNP - Município de Iporã/PR – R\$ 20,49

BNP- Prefeitura Municipal de Capitão Enéas/MG – R\$ 25,00

Média de preços: R\$ 21,25

Item 05 – Alecrim Desidratado

BNP – PM de Cerro Branco/RS – R\$ 2,83

BNP – Prefeitura Municipal de Sapopema/PR – R\$ 2,44

BNP – Município de Sapopema/PR – R\$ 2,40

Média de preços: R\$ 2,56

Item 06 – Arroz parboilizado de 5 Kg

BNP – Município de Novorizonte/MG – R\$ 29,80

BNP - Município de Lindoeste/PR – R\$ 31,65

BNP – Prefeitura Municipal de Nova Aliança do Ivaí/PR – R\$ 31,99

Média de preços: R\$ 31,15

Item 07 – Arroz Branco 5 Kg

BNP – Fundação Municipal de Saúde de Pirapetinga/MG – R\$ 30,76

BNP - Município de Nova Xavantina/MT – R\$ 27,94

BNP- Município de Teófilo Otoni/MG – R\$ 29,00

Média de preços: R\$ 29,23

Item 08 – Arroz integral 1 Kg

BNP - Prefeitura Municipal de Espírito Santo/RN – R\$ 9,00

BNP - Prefeitura Municipal de Paraíso das Águas/MS – R\$ 9,10

BNP- Município de Santo Antônio de Palma/PR – R\$ 10,49

Média de preços: R\$ 9,53

Item 09 – Aveia em flocos finos

BNP – PM de Charruá/RS – R\$ 4,00

BNP – PM de Estação/RS – R\$ 3,54

BNP – Município de São João do Ivaí/PR – R\$ 2,99

Média de preços: R\$ 3,51

Item 10 – Batata palha

BNP – Ministério da Defesa/ Comando da Aer./ Base aérea de Natal/RN – R\$ 24,30

BNP – Município de Andrelândia/MG – R\$ 23,60

BNP - Município de Andrelândia/MG – R\$ 22,00

Média de preços: R\$ 23,30

Item 11 – Biscoito caseiro de polvilho com batata - doce e chia



BNP – PM de Palmeira das Missões/RS – R\$ 14,90

BNP – Município de Maçambará/RS – R\$ 10,49

BNP –Município de Jaborá/SC – R\$ 13,47

Média de preços: R\$ 12,95

BNP –Município de Jaborá/SC

Item 12 – Biscoito de polvilho salgado

BNP – Prefeitura Municipal Itabirito/MG – R\$ 6,05

BNP – Secretaria de Estado da Segurança Pública/PR – R\$ 6,50

BNP – Secretaria de Estado da Segurança Pública/PR – R\$ 8,00

Média de preços: R\$ 6,85

Item 13 – Biscoito sem glúten e sem lactose

BNP -Município de Cascavel/PR – R\$ 13,05

BNP –Prefeitura Municipal de Crucilândia/MG – R\$ 14,65

BNP - Município de Alpestre/RS – R\$ 15,00

Média de preços: R\$ 14,23

Item 14 – Bolacha salgada água e sal sem glúten

BNP – Hosp. Municipal São Vicente de Paulo/SC – R\$ 22,88

BNP – Município de Coronel Xavier Chaves/MG – R\$ 20,40

BNP – Município de Quevedos/RS – R\$ 21,63

Média de preços: R\$ 21,64

Item 15 – Bolacha Salgada tipo água e sal

BNP – Prefeitura Municipal de Lagoa dos Patos/MG – R\$ 5,97

BNP - Prefeitura Municipal de Pereiras/SP – R\$ 7,00

BNP- Câmara Municipal de Francisco Sá/MG – R\$ 6,00

Média de preços: R\$ 6,32

Item 16 – Bolo Simples

BNP - Município de Nova Olímpia/MT – R\$ 24,95

BNP – Município de Nova Olímpia/MT – R\$ 24,90

BNP – Fundação de Apoio Inst ao Desenv Cient e Tecnológico – R\$ 26,50

Média de preços: R\$ 25,45

Item 17 – Café tradicional torrado e moído

BNP - Prefeitura Municipal de Schroeder/SC – R\$ 21,49

BNP – PM de Ibirapuitã/RS – R\$ 21,80

BNP - Prefeitura Municipal de Braga/RS 22,09

Média de preços: R\$ 21,79

Item 18 – Canela em pau

BNP – Prefeitura Municipal de Oratórios/MG – R\$ 5,50

BNP - Prefeitura Municipal de Presidente Venceslau/SP – R\$ 4,79

BNP – Município de Três de Maio/RS – R\$ 4,00

Média de preços: R\$ 4,76

Item 19 – Canela em Pó

BNP – Fundo Municipal de Ass. Social de Itaguari/GO – R\$ 6,85

BNP – Fundo Municipal de Ass. Social – R\$ 6,00

BNP – Prefeitura Municipal de Prudente de Moraes/MG – R\$ 5,64

Média de preços: R\$ 6,16

Item 20 – Canjica de milho amarela

BNP - Município de Novo Horizonte Do Oeste/RO – R\$ 5,50

BNP - Município de Passos Maia/SC – R\$ 5,99

BNP - Município de Mariana Pimentel/RS – R\$ 5,50

Média de preços: R\$ 5,66

Item 21 – Carne bovina em pedaços - Paleta



BNP – Prefeitura Municipal de Barra do Sul/SC – R\$ 24,43
BNP – Município de Colorado do Oeste/RO – R\$ 22,99
BNP – Município de Unai/MG – R\$ 21,25
Média de preços: R\$ 22,89

Item 22 – Carne bovina em tiras congelada de primeira - Patinho

BNP – Prefeitura Municipal de Cascavel/PR – R\$ 34,90
BNP – Fundação Beneficente de Pedreira/SP – R\$ 39,45
BNP – Prefeitura Municipal de Ourizona/PR – R\$ 35,80
Média de preços: R\$ 36,72

Item 23 – Carne bovina moída de 1ª – Patinho

BNP – Governo do Estado do Ceará/CE – R\$ 34,95
BNP – Inst. federal de Educação Profissional e Tecnológica/Campus São Gabriel da Cachoeira/AM – R\$ 35,02
BNP – Sec. de Estado da Indústria, Ciência e Tecnologia/AC – R\$ 36,00
Média de preços: R\$ 35,32

Item 24 – Carne bovina congelada em cubos - Músculo

BNP – Ass. de Apoio do Colégio Estadual Getúlio Vargas/RS – R\$ 28,50
BNP – Governo do Estado de São Paulo – Penit. Sandro Alves da Silva/SP – R\$ 29,00
BNP – Prefeitura Municipal de Salinas da Margarida/BA – R\$ 28,04
Média de preços: R\$ 28,51

Item 25 – Carne Suína (em iscas)

BNP – Município de Nova Santa Rita/RS – R\$ 23,32
BNP – PM de Roca Sales/RS – R\$ 21,90
BNP – Município de Riozinho/RS – R\$ 20,39
Média de preços: R\$ 21,87

Item 26 – Chocolatado em pó (cacau em pó 100%)

BNP – Prefeitura Municipal de Dona Emma/SC – R\$ 21,31
BNP – Município de Vila Boa/GO – R\$ 23,08
BNP – Município de Vila Boa/GO - R\$ 23,00
Média de preços: R\$ 22,46

Item 27 - Chocolatado em pó (cacau em pó 50%)

BNP - Município de Porto Franco/MA – R\$ 30,71
BNP - Município de Martinho Campos/MG – R\$ 26,18
BNP - Município de Chapadão do Lageado/SC – R\$ 35,50
Média de preços: R\$ 30,80

Item 28 – Colorau 0,500G

BNP - Prefeitura Municipal de Laranjal/PR – R\$ 5,55
BNP - Prefeitura Municipal de São José da Varginha/MG – R\$ 4,79
BNP - Prefeitura Municipal de Urucânia/MG – R\$ 5,39
Média de preços: R\$ 5,24

Item 29 – Coxa e sobrecoxa de frango sem osso e com pele

BNP – Prefeitura Municipal de São Domingos do Azeitão/MA – R\$ 19,00
BNP – Prefeitura Municipal de Campo Largo/PR – R\$ 17,20
BNP – Prefeitura Municipal de Blumenau/SC – R\$ 18,70
Média de preços: R\$ 18,30

Item 30 – Creme de Leite

BNP – Fundo Mun. de Ass. Social de Abreulândia/TO – R\$ 16,50



BNP - Município de Paranaiguara/GO – R\$ 16,00
BNP - Município de Santa Terezinha de Goiás/GO – R\$ 15,95
Média de preços: R\$ 16,15

Item 31 - Farinha de mandioca

BNP – Associação de apoio estadual Olavo Bilac/TO – R\$ 11,49
BNP – Prefeitura municipal de Lapão/BA - R\$ 12,29
BNP – Associação de apoio Estadual Paulina Câmara/SP – R\$ 12,00
Média de preços: R\$ 11,93 – kg

Item 32 – Farinha de trigo 5 Kg

BNP – PM de Tabaí/RS – R\$ 18,75
BNP - Município de São Valentim do Sul/RS – R\$ 19,69
BNP - Município de Santo Antônio do Sudoeste/PR – R\$ 20,72
Média de preços: R\$ 19,72

Item 33 – Farinha de milho pré – cozida 1 Kg

BNP – Município de Gramado/RS – R\$ 5,90
BNP – Município de Gramado/RS – R\$ 5,95
BNP - Município de Andrelândia/MG – 6,94
Média de preços: R\$ 6,26

Item 34 – Feijão carioca

BNP – Município de Vargem Bonita/SC – R\$ 12,08
BNP - Município de São Felix do Tocantins/TO – R\$ 15,02
BNP - Município de Senador Georgino Avelino/ RN– R\$ 12,99
Média de preços: R\$ 13,36 Kg

Item 35 - Feijão preto

BNP – Município de Sombrio/SC – R\$ 10,00
BNP - Municipal de Tupirama/TO – R\$ 12,50
BNP – Município de Jari/RS – R\$ 11,55
Média de preços: R\$ 11,35 Kg

Item 36- Fermento de bolo 100g

BNP – Prefeitura Municipal de Virgem da Lapa/MG – R\$ 3,49
BNP - Município de Agudos do Sul/PR – R\$ 3,80
BNP – PM de Arvorezinha/RS – R\$ 3,68
Média de preços: R\$ 3,66

Item 37 - Fermento de Pão 125g

BNP – Prefeitura Municipal de Mata/RS – R\$ 9,90
BNP – PM de Balneário Pinhal/RS- R\$ 10,15
BNP – PM de Chiapetta/RS – R\$ 10,40
Média de preços: R\$ 10,15

Item 38 - FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO

PNCP – Município de Pomerode/SC – R\$ 51,75
<https://pncp.gov.br/app/editais/83102251000104/2024/111>
BNP - Município de Boa Esperança do Iguaçu/PR – R\$ 44,36
BNP – Município de João Monlevade/MG – R\$ 53,56
Média de preços: R\$ 49,89 Kg

Item 39 – Filezinho congelado de frango (sassami)

BNP - Prefeitura Municipal de Campo largo/PR – R\$ 22,00
BNP – Ass. Comunitária Escola Estadual Nossa Senhora da Providência – R\$ 23,88



BNP – Ass. de Apoio Escola Estadual Campo Maior/TO – R\$ 24,75

Média de preços: R\$ 23,54

Item 40 – Fórmula Infantil de partida

BNP – Município de Itá/SC – R\$ 69,99

BNP - Município de Itá/SC – R\$ 76,70

BNP - Município de Itá/SC – R\$ 75,03

Média de preços: R\$ 73,91

Item 41 - Fórmula Infantil de seguimento

BNP – Hosp. Municipal São Vicente de Paulo/SP – R\$ 69,00

BNP – Fundo Municipal de Saúde – R\$ 58,06

BNP - Fundo Municipal de Saúde – R\$ 54,89

Média de preços: R\$ 60,65

Item 42 - Fórmula Infantil isenta de lactose

BNP – Município de Sombrio/RS – R\$ 80,00

BNP - Prefeitura Municipal de Juína/MT – R\$ 67,99

BNP – Fundo Municipal de Ass. Social de Taió/SC – R\$ 88,39

Média de preços: R\$ 78,79

Item 43 – Fórmula para alergia a proteína do leite de vaca APVL 400g

BNP - Município de Jambuí/SP – R\$ 140,00

BNP – Fundo Municipal de Saúde – R\$ 154,49

BNP - Município de Itatiaiuçu/MG – R\$ 150,00

Média de preços: R\$ 148,16

Item 44 – logurte integral com polpa de fruta em pedaços diversos sabores

BNP - Ministério da defesa - Marinha – R\$ 16,02

BNP - Ministério da defesa – Comando do exército – R\$ 14,28

BNP - Hospital de Guarnição de Bage/RS – R\$ 18,60

Média de preços: R\$ 16,30

Item 45 – logurte sem lactose

BNP - Prefeitura Municipal de Presidente Bernardes/SP – R\$ 3,85

BNP - Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão/PR – R\$ 3,99

BNP - Prefeitura Municipal de Primeiro de Maio/PR – R\$ 3,74

Média de preços: R\$ 3,86

Item 46 – Leite sem lactose Integral 1L

BNP – Município de Guidoal/MG – R\$ 7,00

BNP - Município de Itaguari/GO – R\$ 7,30

BNP - Município de São Miguel de Passa Quatro/GO – R\$ 7,58

Média de preços: R\$ 7,29

Item 47 – Leite UHT Integral 1L

BNP – Conselho Nacional de Tec. em Radiologia/BR – R\$ 5,15

BNP – Ministério da Defesa/Comando do Exército/Com. Mil. Do Leste/ 1º Divisão de Exército/Com. De Artilharia Divisionária da 1º DE/32º Batalhão de Infantaria leve/BR – R\$ 5,24

BNP – Câmara Municipal de Guaxupé/MG – R\$ 5,28

Média de preços: R\$ 5,22

Item 48 – Louro

BNP – Prefeitura Municipal de Dois Vizinhos/PR – R\$ 2,60

BNP - Prefeitura Municipal de Santana do Paraíso/MG – R\$ 2,24

BNP - Prefeitura Municipal de Tiradentes/MG – R\$ 2,50



Média de preços: R\$ 2,45

Item 49 – Macarrão Aletria tipo cabelo de anjo 500g

BNP - Prefeitura Municipal de Cerro Negro/SC – R\$ 6,25
BNP - Prefeitura Municipal de Herval D' Oeste/SC – R\$ 5,95
BNP – Município de Mallet/PR – R\$ 5,80

Média de preços: R\$ 6,00

Item 50 – Macarrão com ovos tipo espaguete 500g

BNP - Prefeitura Municipal de Pedregulho/SP – R\$ 3,28
BNP - Prefeitura Municipal de Salinas da Madrugada/BA – R\$ 4,01
BNP - Prefeitura Municipal de Rio Branco/AC – R\$ 3,75

Média de preços: R\$ 3,68

Item 51 – Macarrão de Arroz sem glúten e sem ovos 500g

BNP - Município de Guaraciaba/SC – R\$ 6,93
BNP - Município de Lucas do Rio Verde/MT – R\$ 6,00
BNP - Município de Guaraciaba/SC – R\$ 6,16

Média de preços: R\$ 6,36

Item 52 – Macarrão Parafuso 500g

BNP – Fundo Municipal de Jaragua/GO – R\$ 4,40
BNP - Município de Entre Rios Do Oeste/PR – R\$ 5,06
BNP - Município de Fortaleza dos Valos/RS – R\$ 4,01

Média de preços: R\$ 4,49

Item 53 - Macarrão Integral Parafuso 500g

BNP - Município de Nipoã/SP – R\$ 5,74
BNP – PM de Santiago/RS – R\$ 5,66
BNP - Município de Canápolis/MG – R\$ 7,93

Média de preços: R\$ 6,44

Item 54 – Macarrão tipo letrinhas

BNP - Município de Chapadão do Lageado/SC – R\$ 5,70
BNP - Município de Florínea/SP – R\$ 5,95
BNP - Município de Florínea/SP – R\$ 5,89

Média de preços: R\$ 5,85

Item 55 – Macarrão tipo penne com ovos

BNP - Prefeitura Municipal de Paial/SC – R\$ 4,30
BNP - Prefeitura Municipal de Passabém/MG – R\$ 4,25
BNP - Prefeitura Municipal de Ji – Paraná/RO – R\$ 4,89

Média de preços: R\$ 4,48

Item 56 – Mamão formosa

BNP - Município de Sape/PB – R\$ 4,58
BNP - Município de Cidade Gaucha/PR – R\$ 3,85
BNP – ceasa/conab – R\$ 4,39

Média de preços: R\$ 4,27 kg

Item 57 – Manga palmer

BNP - Município de Aurora/SC – R\$ 3,99
BNP – Prefeitura Municipal de Sericita/MG– R\$ 5,07
BNP - Prefeitura Municipal de Gonzaga/ MG– R\$ 4,28

Média de preços: R\$ 4,45 kg



Item 58 – Manteiga sem sal - tablete

BNP – PM de Gentil/RS – R\$ 15,02

BNP - Município de Campo Novo do Parecis/MT – R\$ 14,19

BNP - Município de Nova Hartz/RS – R\$ 12,99

Média de preços: R\$ 14,07

Item 59 – Margarina 500g

BNP - Prefeitura Municipal de Maravilhas/MG – R\$ 6,95

BNP - Município de Sítio D' Abadia/GO – R\$ 5,90

BNP - Município de Conquista/MG – R\$ 5,49

Média de preços: R\$ 6,11

Item 60 – Melão

BNP - Município de Floriano/PI – R\$ 4,57

BNP - Município de Alcantil/PB – R\$ 4,34/

BNP - Prefeitura Municipal de Piquerobi/SP– R\$ 3,88

Média de preços: R\$ 4,26 Kg

Item 61 – Milho cozido a vapor 2 Kg

BNP - Prefeitura Municipal de São João Nepomuceno/MG – R\$ 37,00

BNP - Prefeitura Municipal de José Gonçalves de Minas/MG – R\$ 41,00

BNP - Prefeitura Municipal Coronel Murta/MG – R\$ 39,99

Média de preços: R\$ 39,33

Item 62 – Milho de pipoca

BNP – Sec. de Estado de Educação de Mato Grosso do Sul/MS – R\$ 6,15

BNP - Sec. de Estado de Educação de Mato Grosso do Sul/MS – R\$ 5,46

BNP - Sec. de Estado de Educação de Mato Grosso do Sul/MS – R\$ 6,10

Média de preços: R\$ 5,90

Item 63 – Nata

BNP - Município de Ituporanga/SC – R\$ 12,90

BNP - PM de Derrubadas/RS – R\$ 10,85

BNP - Município de Toledo/PR – R\$ 11,30

Média de preços: R\$ 11,68

Item 64 – Óleo de soja 900ml

BNP – Min. Da Defesa/Com. Da Aeronáutica/Grup. De Apoio de São Paulo/SP – R\$ 8,20

BNP – Min. Da Defesa/Com. Da Aeronáutica/Grup. De Apoio de São Paulo/SP – R\$ 8,01

BNP – Secretaria de Estado de Licitação e Contratação – SELC – R\$ 8,90

Média de preços: R\$ 8,37

Item 65 – Orégano

BNP - Município de Boa Esperança do Iguaçu/PR – R\$ 8,73

BNP - Prefeitura Municipal de Carbonita/MG – R\$ 7,39

BNP - Prefeitura Municipal de União do Sul/MT – R\$ 9,24

Média de preços: R\$ 8,45

Item 66 – Pão de leite tipo cachorro quente 75g

BNP - Município de Itiquira/MT – R\$ 22,41

BNP - Fundo Municipal de Educação de Parauna/GO – R\$ 25,50

BNP – Prefeitura Municipal de Nova Ubiratã/MT – R\$ 24,00

Média de preços: R\$ 23,97 por Kg



Item 67 – Pão de Trigo fatiado (sovado) 500 gr

BNP – PM de Taquari/RS – R\$ 8,07

BNP – Prefeitura Municipal de Taquari/RS – R\$ 8,12

BNP – Município de Flor do Sertão/SC – R\$ 9,99

Média de preços: R\$ 8,73 por uni/ R\$ 17,46 por Kg

Item 68 – Pão Integral rico em fibras tipo cachorro quente 75g

BNP – Ministério da Educação/Ins. Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Pará/Campus Santarém/PA – R\$ 26,48

BNP – Governo do Estado de São Paulo – FAMEMA/SP – R\$ 26,60

BNP - Município de Santa Terezinha de Itaipu/PR – R\$ 26,78

Média de preços: R\$ 26,62 por Kg

Item 69 – Pão Mini de diversos sabores com aproximadamente 25g

BNP - Prefeitura Municipal de Coroados/SP – R\$ 0,90

BNP - Município de Pirapozinho/SP – R\$ 0,89

BNP -Município de Pirapozinho/SP – R\$ 0,84

Média de preços: R\$ 0,88 por uni/ R\$ 35,20 por Kg

Item 70 – Pão integral mini com aproximadamente 25g

BNP - Prefeitura Municipal de Realeza/PR – R\$ 22,95

BNP - Inst. de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense/SC – R\$ 29,84

BNP - Min. Da Educação – Col. Pedro II/Campus engenho Novo II – R\$ 29,00

Média de preços: R\$ 27,26

Item 71 – Pão sem glúten e sem lactose 300 gr

BNP – Minas Gerais – Gabinete Geral do Governador/MG – R\$ 26,39

BNP - Município de Cascavel/PR – R\$ 25,99

BNP – Prefeitura Municipal de Dumont/SP – R\$ 29,85

Média de preços: R\$ 27,41 por Pacote

Item 72 – Pão tipo francês 50g

BNP – Ministério da Defesa/Comando do Exército/Comando Militar do Oeste 9º Divisão do Exército/4º Brigada de Cavalaria Mecanizada/11º Regimento de Cavalaria Mecanizado – R\$ 20,50

BNP – Secretaria do Estado de Segurança Pública/PR – R\$ 21,85 Kg

BNP – Fundo Municipal de Educação de Colinas do Tocantins/TO – R\$ 22,20

Média de preços: R\$ 21,52 por Kg

Item 73 – Páprica Defumada

BNP - Município de Salto Alto do Jacui/RS – R\$ 2,99

BNP – Fundo Municipal de Ass. Social – R\$ 3,30

BNP - Município de Guamiranga/PR – R\$ 2,68

Média de preços: R\$ 2,99

Item 74 – Pimenta do Reino Preta Moída

BNP - Município de Ataléia/MG – R\$ 2,95

BNP - Prefeitura Municipal de Taboleiro Grande/RN – R\$ 2,99

BNP – Fundação Proteger – R\$ 3,30

Média de preços: R\$ 3,08

Item 75 – Pó para Pudim diet diversos sabores cx com 25 ou 30g

BNP - Município de Santa Terezinha/SC – R\$ 4,55

BNP - Município de Santa Terezinha/SC – R\$ 4,59

BNP - Município de Bom Princípio/RS – R\$ 4,49

Média de preços: R\$ 4,54

Item 76 – Polpa de tomate concentrada 100% natural de 1 Kg



BNP - Município de Guararapes/SP – R\$ 26,83
BNP - Município de Guararapes/SP – R\$ 25,66
BNP – Fundo Municipal de Luiz Alves/SC – R\$ 27,13
Média de preços: R\$ 26,54

Item 77 – Queijo mussarela fatiado

BNP – PM de Rodeio Bonito/RS – R\$ 20,15
BNP – Prefeitura Municipal de Braga/RS – R\$ 20,92
BNP – Município de passos Maia/SC – R\$ 20,49
Média de preços: R\$ 20,52

Item 78 – Sal refinado de 1 Kg

BNP – Min. Da Educação/Ins. Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo/SP – R\$ 3,39
BNP – Ass. de Apoio do Col. Estadual Getúlio Vargas – R\$ 3,67
BNP – Min. Da Educação/Sec. Executiva/Subsecretaria de Planejamento e Orçamento/Ins. Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso/MT – R\$ 3,44
Média de preços: R\$ 3,50

Item 79 – Uva passa preta, tipo seca e sem semente

BNP - Município de Amambaí/MS – R\$ 9,60
BNP - Prefeitura Municipal Três Arroios/RS – R\$ 7,03
BNP – Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Sul/RS – R\$ 9,84
Média de preços: R\$ 8,82

Item 80 – Vinagre de álcool 900ml

BNP – Min. Da Defesa/Com. Do Exército/Com. Militar da Amazônia/Esquadrão de Aviação do Exército – R\$ 3,07
BNP – Secretaria de Estado de Segurança Pública/PR – R\$ 2,80
BNP - Secretaria de Estado de Segurança Pública/PR – R\$ 3,19
Média de preços: R\$ 3,02

VII - SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta é a solicitação de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados no preparo da merenda na rede de ensino no Município de Camboriú/SC, tendo em vista atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos nossos alunos.

Comprovada a necessidade de aquisição para elaboração dos cardápios da alimentação escola, pois, fazem parte da maior política de Segurança Alimentar e Nutricional: o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Sendo assim, conforme a LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009, art 3º, “a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei”.

Além de ser um direito dos alunos, traz inúmeros benefícios, tais como:
O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribui para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica

a) O direito à alimentação escolar, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja vista, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade, sendo utilizado o **tipo de julgamento por item.**

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:



Espera-se com esta contratação que os estudantes das escolas municipais sejam atendidos em relação ao seu direito à alimentação escolar conforme a lei LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009.

Espera-se contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando

Os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos. Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução da ata.

A aquisição decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.

Considerando todo o exposto, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta aquisição seja atingido.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:

O consumo de alimentos gera impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens, ainda que procuramos trabalhar cada vez mais com alimentos orgânicos e com produtos que sigam uma política de preservação ao meio ambiente as unidades de ensino são orientadas a evitar o desperdício de alimentos desde a hora do preparo, além de seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos considerados degradáveis.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

Considera-se viável o prosseguimento dos atos administrativos a fim de que ocorra a contratação objeto deste ETP.

XIV - PLANEJAMENTO

Débora da Silva - Departamento de Compras

Camboriú, 10 de Dezembro de 2024.

Débora da Silva
Setor de Compras

Roseli Maria Poltronieri Gervásio
Secretária de Educação

Marcos Antonio Sens
Gestor do Fundo da Educação



**ROCESSO LICITATÓRIO Nº 127/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2024 - FME**

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

Conforme previsto no inciso XXIII, do artigo 6º, e § 1º do artigo 40, da Lei Federal n.º 14.133/2021, Termo de Referência é o documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

I - OBJETO:

Registro de preços para aquisição de alimentos perecíveis para garantir o fornecimento da Merenda Escolar durante o próximo ano, a fim de atender as necessidades da Rede Municipal de Ensino da Prefeitura Municipal de Camboriú/SC.

II – FUNDAMENTAÇÃO:

Tendo como base o princípio da continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a administração pública executada suas atribuições essenciais ou necessárias aos administrados, entende-se que a aquisição objeto deste termo de referência é imprescindível para manutenção das atividades desenvolvidas por esta Prefeitura Municipal. Sendo assim, o serviço público, como atividade de interesse coletivo, visando a sua aplicação diretamente a população, não pode parar, deve ele ser sempre contínuo, pois sua paralisação total, ou até mesmo parcial, poderá acarretar prejuízos aos seus usuários. Diante do exposto, vemos a importância da aquisição dos itens solicitados.

III - SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Item previsto no item VII do ETP (Estudo Técnico Preliminar) nº 124/2024 – Fundo Municipal de Educação de Camboriú.

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Item previsto no item III do ETP (Estudo Técnico Preliminar) nº 124/2024 – Fundo Municipal de Educação de Camboriú.

V - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

A entrega do objeto deverá ser realizada de forma “ponto a ponto” em todas as Unidades do Fundo Municipal de Educação, conforme Anexo I do presente Termo de Referência.

Entregas:

- As entregas deverão ocorrer de acordo com o cronograma da Secretaria Municipal de Educação. A empresa deve dispor de tantos veículos o quanto for necessário para cumprir as rotas de entrega dentro dos prazos estabelecidos, de forma a não prejudicar o fornecimento dos mesmos nas unidades escolares, sob pena de sofrer as sanções previstas na Legislação por inexecução da ata.
- A Secretaria Municipal de Educação não dispõe de funcionários para acompanhar os fornecedores nas rotas de entregas, ou seja, durante o transporte dos bens adquiridos. Entretanto, todas as entregas serão acompanhadas e conferidas por servidor designado pela Administração nas escolas.
- Os entregadores deverão necessariamente entrar na cozinha e/ou estoque com touca/boné, sapato fechado e uniforme limpos. Os entregadores deverão usar uniformes e/ou crachá contendo a identificação do funcionário e da empresa. Além da entrega no local designado pelo Município, deverá o entregador, também, descarregar os produtos no local indicado por servidor.
- No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa feita por servidor designado pela Administração. Não serão aceitos produtos fora das especificações mencionadas neste edital e/ou de marca e/ou fornecedores/produtores diferentes daqueles constantes na proposta vencedora.
- Uma vez que as entregas tenham sido realizadas em sua totalidade, a empresa deverá encaminhar a nota fiscal. Só serão aceitas e encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado em romaneio.



- Os romaneios só serão aceitos se estiverem constando as rubricas de recebimento (no caso de dois ou mais itens), além da assinatura e carimbo da escola.
- As notas fiscais deverão indicar no campo de informações complementares a data da entrega do pedido, o número da nota de empenho a que se refere a planilha de entrega e os dados bancários para pagamento. O fornecedor que emitir a Nota Fiscal Eletrônica deverá cadastrar o e-mail: compras@smecamboriu.g12.br para que seja realizado o envio dos arquivos “.xml” e “NF-e”. O envio da nota fiscal eletrônica não isenta o fornecedor da obrigação de entrega física dos romaneios de entrega devidamente assinadas e rubricadas.
- Não serão aceitas notas fiscais rasuradas ou com informações anotadas em punho. O descritivo do item na nota fiscal deverá ser igual ao que consta no romaneio de entrega. No caso de notas fiscais e romaneios que tenham sido rejeitadas por apresentarem alguma não-conformidade, a empresa tem um prazo de até 48 horas para entregar as notas e romaneios com as devidas adequações.
- Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido neste edital será imediatamente notificado à licitante vencedora que ficará responsável por substituí-los, o que fará prontamente, no prazo máximo de 24 horas, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas, também, às sanções previstas deste edital.
- A empresa notificada pela Secretaria Municipal de Educação será responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto que apresentar problemas, mesmo que a verificação se dê após o recebimento do produto.
- Caso sejam constatados atrasos não comunicados nas entregas às escolas, alteração dos itinerários, horários e turnos de entregas sem prévio consentimento do SME, problemas de qualidade dos produtos ou das condições das embalagens, atrasos na entrega das notas fiscais e romaneios, situações de falta de cordialidade e respeito por parte da equipe de entregas, entre outros, a equipe diretiva das Escolas emitirá atestado de não conformidade apontando as irregularidades no fornecimento de produtos da agricultura familiar em cada uma das escolas atendidas pela Rede Municipal de Ensino.
- Para cada atestado será contabilizado 01 (um) ponto e, a cada 10 (dez) pontos, a Secretaria Municipal de Educação (SME) emitirá uma Notificação à empresa. A empresa vencedora, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do Município de Camboriú, por escrito, qualquer anormalidade verificada no fornecimento ou no controle do fornecimento, bem como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dentro dos parâmetros pactuados.
- Nos casos de suspeita de problemas na qualidade do alimento, será coletada amostra do produto e submetida à análise laboratorial, às custas do fornecedor. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.
- A substituição dos produtos não-conformes deve ocorrer no prazo máximo de 24 horas, caso o produto seja rejeitado no momento do recebimento. O fornecedor deve se comprometer também a substituir o produto, no prazo máximo de 24 horas após ser informado, caso o alimento apresente algum tipo de problema durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta.
- Os prazos de entrega deverão obedecer ao Cronograma enviado previamente pelo Serviço de Nutrição Escolar à empresa vencedora.
- Poderá ocorrer visita técnica aos fornecedores a qualquer tempo e/ou durante a vigência do processo licitatório, sendo previamente agendada com o fornecedor.
- Os produtos deverão entregues no prazo máximo de 07 dias úteis, após emissão do pedido.
- A entrega ocorrerá nas Unidades Escolares requisitante, sendo recebido por servidor escolar.

VI - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. O contrato ou instrumento equivalente deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avançadas e as normas da Lei n.º 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato ou instrumento equivalente, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Atribuições dos membros da equipe de fiscalização:

I – Cabe ao Gestor do contrato:

- gerir a execução do ajuste; acompanhar as ações de fiscalização;
- diligenciar junto à empresa nos casos em que lhe forem solicitados pelo fiscal;
- Servidor com atribuições gerenciais, técnicas ou operacionais relacionadas ao processo de gestão do contrato

II – Cabe aos Fiscais do contrato:

- verificar a conformidade da execução do contrato, nos termos acordados;
- efetuar a comunicação com a contratada, sempre que necessário;
- verificar a aderência às normas e obrigações pactuadas;
- determinar a regularização dos defeitos verificados; e. reportar ao gestor caso inexistentes as diligências efetuadas junto a empresa;
- realizar o recebimento provisório.

Fiscal :

Nome: Natália Maria da Silva Lima
Cargo: Auxiliar Administrativo
Email: compras@smecamboriu.g12.br

Gestor do contrato:

Nome: Joelma Gruber
Cargo: Coordenadora de Compras

Email: joelma.pedidos@smecamboriu.g12.br

VII - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

A forma de pagamento será efetuada, após a apresentação e conferência da nota fiscal correspondente ao material adquirido, na conta bancária indicada pelo contratado.

A nota fiscal deverá ser apresentada sem rasuras, contendo a descrição clara do objeto contratado e em conformidade com os dados do empenho emitido.

A nota fiscal ou documentos que acompanharem para fins de pagamento e apresentarem incorreções serão devolvidos à contratada, não respondendo a contratante por quaisquer encargos resultantes do atraso de liquidação dos pagamentos correspondentes.

O pagamento de cada aquisição, de acordo com os descritivos e quantitativos especificados neste Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar, se fará no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, após a expedição da nota fiscal com termo de recebimento (conferido, aceito e atestado como material adequado).

VIII - SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

Item previsto no item III do ETP (Estudo Técnico Preliminar) nº 124/2024 – Fundo Municipal de Educação de Camboriú.

IX - VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Estima-se que o valor da contratação será de R\$ 6.223.548,94 (Seis milhões, duzentos e vinte e três mil, quinhentos e quarenta e oito reais e noventa e quatro centavos) detalhado no item do Estudo Técnico Preliminar nº124/2024.

X - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Por se tratar de um registro de preço, não há necessidade de reserva de dotação.

XI - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	ABACATE: de 1ª qualidade, in natura, tamanho regular, peso médio por unidade de 500g, cor e formação uniformes, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, com polpa intacta e firme, sem danos físicos, mecânicos ou biológicos oriundos do manuseio e transporte que afete a sua aparência. Para consumo na semana da entrega. Acondicionado em caixas plásticas vazadas com conteúdo útil de até 20 kg.	776	KG



2	AÇÚCAR REFINADO PCT 1KG - Descrição do Objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar (Saccharumofficinarum L.), purificado por um processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados. Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais: aparência pó branco, fino não devendo apresentar meio ou empedrado. Cor branca e sabor doce. Macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais a saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitas, excrementos de insetos e ou outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: deve estar intacta em polietileno atóxico, contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos danificados ou com sujidades. Embalagem secundária: sacos plásticos ou de papel reforçados e lacrados com capacidade para até 30kg. Prazo de validade mínimo 10 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	676	PCTE
3	AÇÚCAR REFINADO – PCT DE 5KG: Descrição: Sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar purificado por um processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados. Características gerais: segundo a resolução rdc no 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais: aparência pó branco, fino não devendo apresentar-se meio ou empedrado. cor branca e sabor doce. Macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais a saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitas, excrementos de insetos e ou outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a resolução rdc no 175, de 08/07/2003. embalagem primária: deve estar intacta em polietileno atóxico, contendo 5 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos danificados ou com sujidades. Prazo de validade mínimo 10 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	100	PCTE
4	ACHOCOLATADO DIET SEM AÇÚCAR 210 G: Descrição: achocolatado em pó diet, indicado para dietas especiais, sem açúcar, instantâneo, tradicional a base de cacau em pó, cor, odor, sabor e textura característico, Registro no Ministério da Saúde. Embalagem: pote de 210 gramas, pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto. Prazo de validade: 1 ano na data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	20	POTE
5	ALECRIM DESIDRATADO: Apresentação: Pacote de até 10g. Características: Em folha seca, obtido de folhas sãs, limpas e secas, com aspecto, cor e cheiro próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante e data da fabricação. Com data de validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	1219	PCTE
6	ARROZ PARBOILIZADO PCT 5KG - Descrição do objeto: características gerais: subgrupo parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. O produto deve apresentar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: deve estar intacta, em sacos de polietileno resistente, hermeticamente fechado, atóxico e incolor e transparente contendo peso de 5 kg líquido. Não serão aceitos embalagens danificadas ou com sujidades. Embalagem secundária: saco de plástico reforçados e lacrados capacidade de 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	9900	PCTE
7	ARROZ BRANCO PCT 5KG - Descrição do Objeto: Grãos de arroz "in natura" provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, polido longo fino tipo 1. Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1 conforme a portaria n° 269 de 17/11/88 e anexos complementada pelas portarias n° 1 de 09/01/89 n° 57 de 01/11/91 n°80 de 10/04/92 e n° 10 de 12/04/96 o produto deverá ser da safra corrente. Deve apresentar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais: aspecto grãos brancos, odor e sabor característicos deve pelo menos dobrar de volume após cozimento. Todos os grãos devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem. Caso não haja em no Max. 20 min. Macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitas, excrementos de insetos e ou outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: deve estar intacta, em sacos de polietileno resistente, hermeticamente fechado, atóxico e incolor e transparente contendo peso de 1kg líquido. Não serão aceitos embalagens danificadas ou com sujidades. Embalagem secundária: saco de plástico reforçados e lacrados capacidade de 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	548	PCTE
8	ARROZ INTEGRAL PCT DE 1KG Descrição: arroz integral, tipo I, longo, fino. O produto não deve apresentar mofo e outras substâncias nocivas, preparação final inadequada (empapamento). Embalagem: contendo 1 kg de peso líquido em polietileno atóxico e transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Deve conter registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade: no mínimo 10 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	20	PCTE
9	AVEIA FLOCOS FINOS 200g Composição do produto: aveia laminada em flocos finos. Contém glúten. Embalagem primária: filme, contendo 170g a 200g de produto. Cartucho de papel cartão tampado (reciclável). O produto deve ser certificado constando que é fabricado de acordo com as normas sanitárias da legislação brasileira. Regulamentação: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Conforme resolução nº 23, de 15/03/2000, da agência nacional de vigilância sanitária do MS, modificada pela resolução nº 27, de 06/08/2010. Informação nutricional: porção de 30g (2 cs), deve conter de 105 a 108 Kcal; CHO: 16 a 17; PTN: 4,5 a 4,6 g; gordura total: 2,3 a 2,4g; gordura saturada: 0,4 a 0,6g, gordura trans: g; colesterol: 0g; fibra alimentar: 3,2 a 3,4g Cuidados no transporte: o produto não necessita de condições especiais de temperatura para transporte, no entanto, deve ser evitado calor excessivo. Armazenamento: armazenado em local limpo, seco fresco e arejado, evitando exposição ao sol. Calor excessivo e unidade. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	1725	CX
10	BATATA PALHA: Descrição: Batata palha sabor natural, composta de batata, gordura vegetal de palma, sal, isenta de gordura trans, glutamato monossódico. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas a 1kg. Validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto. Com identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 331/19, in 60/19, Rdc 259/02, Rdc 360/03, rdc 273/05, Rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa. Registro no SAP e MS. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	266	KG



11	BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO COM BATATA DOCE E CHIA: Biscoito caseiro preparado de forma artesanal, apenas com alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, tais como: Fécula de mandioca, batata doce cozida, água, óleo de girassol, semente de chia e sal refinado. Produzidos sem a utilização de margarinas e gorduras hidrogenadas. Sem adição de conservantes, corantes, saborizantes, emulsificantes e aditivos, isentos de gordura trans. Sem lactose. Sem glúten. Aparência: unidades integras e bem assadas, com tamanho e coloração uniformes. Aroma, sabor e textura próprios. Apresentar rótulo conforme legislação vigente. O nome da Cooperativa (ou produtor) da Agricultura Familiar deve constar no rótulo do produto. Embalagem: contendo 100 gramas de peso líquido. Apresentar amostra e ficha técnica.	2352	PCTE
12	BISCOITO POLVILHO SALGADO: Ingredientes: polvilho azedo, gordura de coco ou palma, ovos, sal e açúcar. Isento de glúten. O biscoito pode conter ovos. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem plástica, atóxica, resistente, permitindo a visualização do produto, contendo de 80g a 100 g de biscoito. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	4956	PCTE
13	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE TIPO COOKIES 150G - Descrição: Biscoitos destinados ao atendimento de crianças com várias alergias a componentes de alimentos. O biscoito integral tipo cookie é um produto obtido pelo fornecimento conveniente de massa preparada com soja, arroz, milho e ingredientes selecionados. Ingredientes: farinha de arroz integral, melado de cana, amido, milho integral em pó, açúcar mascavo, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), extrato de soja, castanhas do Pará e caju, maltodextrina, emulsificante natural lecitina de soja, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromas. Não contém glúten. Contém traços de avelã e gergelim. Sem adição de leite e derivados. Características sensoriais: aspecto- massa tipo cookie, cor- característica e uniforme, odor- característico de castanhas, sabor- característico de castanhas. Características microbiológicas: Deve estar de acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira-Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, Anvisa. Características macros cópias e microscópicas: Deve estar de acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira –Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014, ANVISA. Os parâmetros para micotoxinas, devem estar de acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, RDC nº 7 de 18 de fevereiro de 2011. Os parâmetros para contaminantes devem estar de acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998 e RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013. Informação Nutricional: Em uma porção de 30g (9 unidades) deve conter: valor energético- 117 kcal; carboidratos- 17g; lactose- 0g; proteínas- 2,1g; gorduras totais- 4,5g; gorduras saturadas- 1,3g; gorduras trans- 0g; colesterol- 0 mg; fibra- 0,9g; sódio- 38 mg; ferro- 0,70mg; fósforo- 41 mg; magnésio- 28 mg; selênio- 15 ug; vitamina B6- 0,10 mg; vit. E- 0,50 mg. Embalagem e Armazenamento: Embalados em pacotes de filme metalizado, com peso líquido de 150 gr. Acondicionados em caixas de papelão ondulado contendo 08 unidades. Recomenda-se armazenar o produto em local seco, limpo, ventilado e ao abrigo da luz solar. Este produto é isento de Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução nº 27, de 06 agosto de 2010 –ANVISA. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	80	PCTE
14	BOLACHA SALGADA ÁGUA E SAL SEM GLÚTEN: Descrição: Biscoito salgado de água e sal sem glúten e sem lactose, isento da adição de trigo, leite, ovos e conservantes. A embalagem deve estar intacta e pesar entre 100g a 115g, e conter 4 porções individuais separadas por pacotes. O biscoito deve apresentar crocância característica de biscoito preservada. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 5 meses de validade a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	80	PCTE
15	BOLACHA SALGADA TIPO ÁGUA E SAL. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos). Sem leite ou soro de leite. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	2672	PCTE
16	BOLO SIMPLES: Descrição: bolo simples para datas comemorativas, nos sabores de cenoura e chocolate, assado em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo de soja, fermento químico. Deve ser preparado a partir de matérias-primas de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Não deve conter a adição de corantes, conservantes e acidulantes, e deve ser isento de gordura trans. Deve ser entregue isento de toda e qualquer evidência de decomposição, incisões ou rupturas das superfícies externas. Após o cozimento, deverá manter as características organolépticas próprias desprendimento do cheiro estranho ou desagradável. Deverá ser produzido em formas de 60x40 e entregue em formas de 30x20 (em prato tipo B7 de isopor ou laminado), e que cada pedaço tenha entre 70 e 80 g, envolto por polietileno transparente atóxico. Deve conter rótulo, nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informações nutricionais. O transporte deve ser realizado em condições que preservem as características do alimento. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	2177	UNI
17	CAFÉ TRADICIONAL TORRADO E MOÍDO: Descrição: café tradicional torrado e moído, pacote de 500g, embalagem a vácuo, ponto de torra de claro a médio, rotulagem impressa no pacote, selo de pureza ABIC, indústria brasileira, validade de 1 ano. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	100	PCTE
18	CANELA EM PAU: Embalagem com 20g, embalado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Embalado adequado para transporte. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	177	UNI
19	CANELA EM PÓ canela em pó pura, embalagem de 50 g, tubo ou saco plástico. Canela proveniente de cascas são, limpas e secas, em forma de pó fino, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e tabela de informações nutricionais. Validade mínima: 06 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	188	UNI
20	CANJICA DE MILHO AMARELA: Descrição: Canjica de milho amarela, grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe amarela, tipo 1; isento de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos; admitindo umidade máxima de 13% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de no mínimo 500 quilogramas. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 – Anvisa, lei nº. 10674/03), com validade mínima de 04 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 109/89, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo MAPA e ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	268	PCT
21	CARNE BOVINA EM PEDAÇO (PALETA): Descrição: carne bovina tipo paleta, em pedaço/peça de 1 kg cada, de primeira, congelada, sem tempero. Deverá apresentar percentual de gordura abaixo de 10% e estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Com coloração vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico e consistência firme e elástica. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: atóxica, transparente e resistente, contendo 01 kg de peso líquido, embalada a vácuo. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto em veículo refrigerado.	8082	KG



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

60

	Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. Assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame.		
22	CARNE BOVINA EM TIRAS DE PRIMEIRA - PATINHO - produto preparado a partir de cortes de primeira de carne bovina (tipo patinho) e dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. a carne deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo, em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. a carne em tiras congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.(sem pelancas, aponervoses). características físico-químicas: gordura máximo de 5% de gorduras totais. características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. embalagem primária: o pacote deverá apresentar peso líquido de 01 kg e deverá estar congelado. a embalagem primária deve ser a vácuo, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. deve estar intacta, sem perfurações. será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. o produto deverá ser rotulado de acordo c/ a legislação vigente(instrução normativa num.22,de 24/11/2005 do m.a.a). no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem(nome e endereço do matadouro, frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade(ou numero do lote e data de validade),condições de armazenamento, carimbo oficial do sif,sie ou sim e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº ____ ou sie/cidasc sob nº ____, todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame.	9088	KG
23	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA (PATINHO): O produto deverá estar congelado, em pacotes com peso de 1 kg. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Máximo de 5% de gordura, isenta de cartilagens e ossos e com no máximo, 3% de aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega. Apresentar amostra, ficha técnica, tabela nutricional, assinatura do responsável técnico com registro no CRMV, certificado/comprovação de registro no órgão competente. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame.	34356	KG
24	CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS DE 1,5 X 1,15 (MUSCULO): proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses). deve ser congelada e transportada à temperatura de -18°C (menos dezoito graus centígrados negativos). livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio; gordura máximo de 6%, de gorduras totais. o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. o produto deverá estar congelado em cubos pequenos, de aproximadamente 1,5 x 1,5 centímetros, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1kg. embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos,a embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos: a) proteger as características organolépticas e de qualidade do produto; b) proteger o produto contra a contaminação microbiológica e se qualquer outro tipo de contaminação; c) impedir perda de água, desidratação e qualquer vazamento; d) impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. no rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no serviço de inspeção federal (sif), serviço de inspeção estadual (sie) ou na coordenadoria de inspeção sanitária de produtos de origem animal (cispoa); identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade (mínimo de seis meses) e prazo máximo de consumo; número do lote; peso líquido; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido da embalagem; condições de armazenamento. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame	9058	KG
25	CARNE SUÍNA DE PERNIL EM ISCAS: Descrição: pernil sem osso e sem pele (em tiras), sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de 6%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: de 1kg, deverá estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado. Validade mínima de 1 ano, a contar da data de entrega. Entrega em caminhão refrigerado. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. Assinatura do responsável técnico com registro no CRMV.	13063	KG
26	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU: NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	188	CX
27	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU: Descrição: Chocolate em pó 50% cacau. Embalagem de aproximadamente 1kg. Ingredientes: Cacau em pó solúvel, açúcar. Com rótulo contendo informação nutricional, marca do fabricante, data de validade e fabricação. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	195	CX
28	COLORAU 500g: Descrição do objeto: Colorífico em pó, não deve apresentar sujidades, umidade, misturas inadequadas ao produto.Embalagem primária: cada pacote deve conter 500gr.A embalagem deve ser plástica, atóxica e transparente Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.No rótulo da embalagem deve constar a tabela contendo as informações nutricionais e os ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN.Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	2469	PCT
29	COXA E SOBRECOXA DESOSSADO: Descrição: filé de coxa e sobrecoxa desossado com pele. Com temperatura igual ou inferior a -18°C, deve ser transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características do produto. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior a 5% (Portaria nº 557 de 30/03/2022). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): filés com contornos definidos, sem osso e com pele. Poderão ser aceitos produtos sem pele. Deverá ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Aspecto, cor, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: livre de parasitos e de qualquer substâncias/matérias contaminantes ou estranhas ao produto. Embalagem primária: pacote com 01 kg	3132	KG



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

61

	de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame.		
30	CREME DE LEITE: Descrição: Creme de leite 1kg. Ingredientes: creme de leite, estabilizante e demais aditivos permitidos na legislação vigente. Embalagem: tetra pak, sendo esta limpa, não amassada e não estufada, com peso entre 1,000kg a 1,030kg. Contendo as informações: denominação de venda do alimento, marca do produto, nome e endereço do fabricante, identificação do lote, prazo de validade, ingredientes e informação nutricional. Atender as exigências do ministério da agricultura e dispór, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	109	KG
31	FARINHA DE MANDIOCA: Farinha seca, fina-Classe branca tipo I. Características Gerais: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além da coloração anormal (branca com pontos amarelos escuro e ou marrom). Livre de umidade. EMBALAGEM: deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, sem rupturas, pesando 1 kg. Produto deve atender as exigências da ANVISA. No rótulo do produto deve constar: procedência, ingredientes, peso líquido, peso da embalagem, validade, data de fabricação, tabela de informação nutricional. Validade mínima do produto 6 meses. Deverá ser transportado em caixas de papelão limpas e separadas dos produtos de hortifrutigranjeiros.	2788	KG
32	FARINHA DE TRIGO PCT 5 KG - Descrição do objeto: farinha de trigo especial tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro a ácido fólico. Cada 100gr deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (triticum aestivum L) ou outras espécies de trigo de generotriticum (exceto triticum durum) ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Por porção de 50gr deverá apresentar: carboidratos min 38gr, proteínas min 5,0 gr gorduras totais, saturadas e trans 0, fibra alimentar min 1,0gr sódio 0, ferro min 2,1 mg. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Deverá se apresentar limpa seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 o produto deve ser obtido, processado e armazenado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Características sensoriais: aspecto de pó fino, leve cor branca odor e sabor próprios. Quando não utilizado no preparo de pães não deve deixar a massa escura. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitas, excrementos de insetos e ou outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: polietileno transparente, novo, limpo que proteja o produto de dano interno e externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 5kg. Não serão aceitos produtos danificados. Rotulagem deve estar de acordo com legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	1805	PCTE
33	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA PCT 1kg - Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (Zeamays, 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 gr deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Cada 100 g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	7223	PCT
34	FEIJÃO CARIOCA: Classificação do produto: Grupo: 1 comum classe: cores tipo: 1 No rótulo deve apresentar nome do fabricante, endereço, CNPJ e IE. Data de fabricação e de validade. Embalagem primária: pacotes de polietileno contendo 1 kg. Informação nutricional: Em uma porção de 30g apresentar: valor calórico: mínimo 90 kcal; CH - em média 17g; proteínas: 5g; gorduras totais: menor que 0,5; gorduras saturadas: 0g; colesterol: 0 mg; fibra alimentar: mínimo 2 g; cálcio: 10 a 11 mg; ferro: 1 a 2 mg; sódio: menor que 25mg. Validade: 5 meses após a data de fabricação. Conservação: em local isento de umidade, luz solar direta e em temperatura ambiente. (APRESENTAR AMOSTRA, CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS E FICHA TÉCNICA).	9888	KG
35	FEIJÃO PRETO: Descrição do item: grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo anão, classe preto, tipo 1. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Por porção de 60 gramas deverá apresentar: Carboidratos: mínimo 32 gramas, Proteínas: mínimo 14 gramas. Fibra alimentar: mínimo 16 gramas. Cálcio mínimo: 62mg, Ferro: mínimo 4 mg. Características gerais: classificado como feijão grupo I (anão), classe preto, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. 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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega. OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue. (APRESENTAR AMOSTRA, CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DOS GRÃOS E FICHA TÉCNICA).	14372	KG
36	FERMENTO DE BOLO 100GR - 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 porosidade, o produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente. O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de pães biscoitos bolachas produtos a fim de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na resolução CNNPA nº 38. O produto não poderá	268	UNI



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

62

	apresentar sujidades e matérias estranhas em 100gr da amostra. Características sensoriais: 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. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitas, excrementos de insetos e ou outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem intacta, em latas ou potes plásticos de 100 gr com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 latas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
37	FERMENTO DE PÃO 125GR - Descrição do objeto: fermento biológico instantâneo 125gr. Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração nem de adição de água para ser dissolvido. Por porção de 125 gramas deverá apresentar no mínimo 48 gramas de proteína. 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), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 125 gr. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	971	UNI
38	FILE DE TILÁPIA CONGELADO : Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta anormal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Primária - sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de 1Kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR	5474	KG
39	FILEZINHO CONGELADO DE FRANGO (SASSAMI) descrição do objeto: ingredientes: filezinho de frango. não contém glúten. embalagem primária: saco de polietileno com dimensão de 180x260x0,06 apresentando peso líquido de 1 kg; embalagem secundária: caixa de papelão com dimensão de 570x367x109 apresentando peso líquido de 18 kg. armazenar e conservar à temperatura de -12°C. prazo de validade: 12 meses. informações nutricionais: em uma porção de 133 g deve conter: energia: 125 kcal/525 kj; proteína: 31 g; carboidratos: 0; gorduras totais: 1g; gorduras saturadas: 0; gorduras trans: 0; fibra alimentar: 0; sódio: 69 mg. para produtos comercializados no mercado interno respeitar a resolução rdc nº 12, de 02 de janeiro de 2001. cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. o produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico com temperatura igual ou inferior a -18°C. Apresentar amostra, ficha técnica e certificado/comprovação de registro do produto no órgão competente. assinatura do responsável técnico com registro no CRMV - dois dias após a abertura do certame.	47018	KG
40	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA CRIANÇAS DESDE O NASCIMENTO ATÉ OS 6 MESES DE IDADE : a base de proteínas lácteas, adicionada de ômega 6 e 3, colina, ferro e vit. D. Sem glúten. Informação Nutricional: Carboidratos a base de lactose, com teor adequado de proteínas, fonte lipídica de origem vegetal e animal, com vitaminas, minerais e aminoácidos. Informação nutricional: Em 100g do produto: carboidratos - mínimo 57g; lactose - mínimo 57g; proteínas- mínimo 11g; gorduras totais- máximo 27g; gorduras trans- 0g; fibras- 0g; sódio- máximo 190mg; cálcio - mínimo 402mg; ferro - mínimo 6,0mg; vit.D- mínimo 9ug; colina- mínimo 75 mg. O rótulo deverá apresentar a informação Nutricional completa. Apresentar registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: lata com 800gr. Prazo de validade: 24 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA COM TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	240	LATA
41	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES DE IDADE : a base de proteínas lácteas, adicionada de ômega 6 e 3, colina, ferro e vit.D. Sem glúten. Informação Nutricional: A fonte de carboidratos deverá conter lactose, com teor adequado de proteínas, fonte lipídica de origem vegetal e animal, com vitaminas, minerais e aminoácidos. informação nutricional: Em 100g do produto: CH - mínimo 56g; lactose- mínimo 47g; proteínas - mínimo 14g; gorduras totais- máximo- 22g; gorduras trans- 0g; fibras- 0g; sódio - máximo 240mg; cálcio - mínimo-554 mg; ferro- mínimo- 8,6 mg; vit.D- mínimo- 10 ug; colina- mínimo- 75mg. O rótulo deverá apresentar a informação nutricional completa. Apresentar registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: lata com 800gr. Prazo de validade: 24 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA COM TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	1200	LATA
42	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE : fórmula infantil isenta de lactose, à base de proteína do soro do leite e caseína, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos), enriquecida com vitaminas, minerais, DHA e ARA, nucleotídeos, e outros oligoelementos. Indicada para lactentes de 0 a 12 meses. Latas de 400g. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	32	LATA
43	FÓRMULA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA APVL 400G : Fórmula infantil à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada com lactose, para lactentes desde o nascimento, com DHA e ARA indicada para lactentes com alergia à proteína do leite de vaca sem comprometimento gastrointestinal. Embalagem mínima de 400g. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	80	LATA
44	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA EM PEDAÇOS DIVERSOS SABORES : Descrição: matéria prima: leite integral Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, preparado de frutas sabor Cêco (côco ralado, amido modificado, aromatizante, conservador sorbato de potássio e acidulante ácido láctico) Espessante e estabilizante (gelatina, açúcar e goma guar) Fermento liofilizado. Embalagem: embalagem plástica (garrafa) com peso líquido contendo de 0.850 ML até 2 Litros. A entrega deverá ser de diversos sabores de iogurte integral com polpa de fruta em pedaços de morango, côco, pêssago, ameixa, abacaxi, salada de frutas, kiwi com limão. A entrega deverá ocorrer em caminhão baú térmico refrigerado em aproximadamente 5° em todas as Unidades escolares do Município de Camboriú. Apresentar ficha técnica do produto com tabela de informação nutricional contendo todas as informações de Nutrientes obrigatórias. APRESENTAR AMOSTRA.	12790	LT
45	IOGURTE SEM LACTOSE Produto indicado para alunos com intolerância à lactose. Deverá ter sabores. Não poderá conter lactose, glúten, soja e corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, enzima lactase, fermentos lácteos e espessantes. O produto não deverá apresentar problemas na vedação da embalagem.	60	UNI



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

63

	Embalagem: garrafas ou potes de até 180g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, informação nutricional, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade: mínimo de 25 dias. Data de fabricação: máximo de 15 dias. O produto deverá estar resfriado no momento da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
46	LEITE SEM LACTOSE INTEGRAL 1L - Descrição do objeto: Leite de vaca UHT sem lactose, integral, destinado ao atendimento de crianças com intolerância à lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Portaria nº 370, de 04/09/1997 -Aprova a Inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T (U.A.T). Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 -Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado Resolução nº 2, de 22/05/2000 -Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de indústrias de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal. Instrução Normativa nº 14, de 27/04/2007 -Aprova os Métodos Analíticos Físico-Químicos para Detecção da almidão em Leite, em conformidade com o Anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários. Portaria nº 183, de 21/03/1996 -Adota Regulamento Técnico MERCOSUL sobre seus limites máximos admissíveis no leite, amendoim e milho. Instrução Normativa nº 68, de 12/12/2006 -Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários. Instrução Normativa nº 69, de 13/12/2006 -Institui critério de avaliação da qualidade do leite in natura, concentrado e em pó, reconstituídos, com base no método analítico oficial físico-químico denominado "Índice CMP", de que trata a Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 -Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 -Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 -Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 -Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada -RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 -Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 -Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 -Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23/12/2003). Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 -Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003". Portaria nº 157, de 19/08/2002 -Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos Lei nº 8543, de 23/12/1992 -Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Lei nº 10674, de 16/05/2003 -Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 -Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0,1g/100ml expressos em P2O5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC. Vol. A 1985). Características físico-químicas: isento de lactose. 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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Acondicionado em embalagem Tetra Brick. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura -SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas, amassadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para até 12 litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	936	LT
47	LEITE UHT INTEGRAL (ultra-alta temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis, tetra pack e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0,1g/100ml expressos em P2O5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. vol. a 1985). Características sensoriais (ORGANOLÉPTICAS): aspecto líquido, cor branca, sabor e odores característicos, sem sabores e odores estranhos. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, DE 08/07/2003. Embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura - SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	49046	LT
48	LOURO Louro em folhas secas, limpas e sãs, embalagem contendo 10g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e tabela de informações nutricionais. Validade mínima: 06 meses.	1129	PCT



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

64

	APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
49	MACARRÃO ALETRIA TIPO CABELO DE ANJO PCT 500GR - Descrição do objeto: macarrão aletria (cabelo de anjo), obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado de ovos, próprio para o preparo de sopas. por porção de 80 gramas deverá apresentar: valor calórico-278 kcal=1168 KJ; Carboidratos: 58 gr; Proteínas:9,0g; Gorduras totais:1,1g; gorduras saturadas: 0,4 g; gorduras trans:0 g; fibras: 2,2 g; sódio:10 mg. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O Macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo aletria, para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabores característicos. Ao ser colocada na água, não deve turvá-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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	3608	PCT
50	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 500g : Macarrão com ovos tipo espaguete, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. As massas ao serem postas na água não devem turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Após o cozimento manter-se solto com sabor e aspecto característico. Embalagem 500g. Embalagem íntegra contendo informações nutricionais, fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	9553	PCT
51	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVO 500GR - Descrição do objeto: macarrão de arroz sem glúten e sem ovo, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância/alergia ao glúten e ao ovo. Ingredientes: farinha de arroz e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 -Aprova o "Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos", constante do Anexo desta Resolução." Portaria nº 29, de 13/01/98 -Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 -Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 -Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 -Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 -Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada -RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados). Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 -Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 -Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 -Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003. Portaria nº 27, de 13/01/98 -Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), constantes do anexo desta Portaria Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 -Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003". Portaria nº 157, de 19/08/2002 Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos Lei nº 8543, de 23/12/1992 -Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Lei nº 10674, de 16/05/2003 -Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 -Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005 -Aprova o "regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (idr) de proteína, vitaminas e minerais" Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estarem perfeito estado de conservação. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características físico-químicas: isento de glúten, leite, soja e ovo. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: crocante; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado contendo 500g, ou em caixa de papelão bem vedada contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	64	PCT
52	MACARRÃO PARAFUSO 500GR - Descrição do objeto: Macarrão parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado de ovos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Por porção de 80 gramas deverá apresentar: Valor calórico: mínimo 278 kcal; Carboidratos: mínimo: 58g; Proteínas: mínimo: 8,8g; Gorduras totais: máximo 1,4g; Gorduras saturadas: máximo 0,4g; Gorduras trans:0g; Fibras: mínimo: 2g; Sódio: máximo 10mg. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turvá-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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a	24729	PCT



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

65

	legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 15 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
53	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO massa tipo parafuso, ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico (pode ter ou não, corante natural de urucum e cúrcuma). Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada. Conter especificações na embalagem e características organolépticas próprias do produto, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Pacote de 500 gramas. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	20	PCT
54	MACARRÃO TIPO LETRINHAS(alfabeto): Descrição: massa com ovos e farinha de trigo (sêmola de trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma), zero gordura trans. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 gramas. No rótulo apresentar informações nutricionais, ingredientes, lote e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: embalagens danificadas ou fora do prazo de validade. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	347	PCT
55	MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS: Composição do produto: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. Especificações sensoriais: aparência: massa de coloração amarelada, odor característico, sabor característico. Especificações físico-químicas: umidade- máximo 13,0%; acidez-máximo 5,0; tempo de cocção- 7,0 a 10 min.; cinzas BS- Max. 0,800. O produto deve apresentar as especificações microbiológicas, de matérias macroscópicas e microscópicas, micotológicas e de contaminantes inorgânicos. informações Nutricionais: Em uma porção de 80g(1 xícara) deve conter: valor energético: mínimo 285 Kcal; CH- mínimo- 61g; proteínas- mín. 7,6g; gorduras totais- Max. 1,2g; gorduras saturadas- 0g; gorduras trans- 0g; fibras- mínimo- 2g; sódio- 0 mg., pode conter glúten. Embalagem primária: filme de BOPP+PP- pacote contendo 500g. Validade: 2 anos Conservação e estocagem: conservar em local limpo, seco, fresco, arejado, isento de odores. Evitar exposição ao sol. Apresentar ficha técnica contendo assinatura do responsável técnico. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	11796	PCT
56	MAMÃO FORMOSA. Descrição do item: In natura de primeira qualidade, pesando entre 1 a 1,5 kilo a unidade. Estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação. Maturação: sem estágio avançado. Acondicionados em embalagens de até 15 kg de conteúdo.	5328	KG
57	MANGA PALMER – De primeira qualidade, fruta in natura, aspecto globoso, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, produto inteiro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. Para consumo na semana da entrega. Acondicionado em caixas plásticas vazadas com conteúdo útil de até 20 kg.	1728	KG
58	MANTEIGA SEM SAL: sem sal, de primeira qualidade; tendo como ingrediente, apenas creme de leite pasteurizado. Embalagem primária hermeticamente fechada; transportada em carro fechado refrigerado e conservada em temperatura não superior a 10°C; transportado em embalagens e temperaturas corretas (de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 146/96 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA; data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Informação Nutricional. Validade mínima na data da entrega de 3 meses; Embalagem primária 200 gr. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA).	2952	UNI/TABL ETE
59	MARGARINA 500GR - Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 65% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 g de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	1660	POTE
60	MELÃO: primeira qualidade, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, deve ter casca firme, lisa e sem rachaduras, imperfeições, batidas ou doenças, de cor amarela, sem podridão, ferimento de colheita recente. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	12156	KG
61	MILHO COZIDO A VAPOR: Descrição: Milho verde em conserva, cozido a vapor, tendo como ingredientes milho verde e água. Deve apresentar grãos inteiros selecionados, com tamanho e forma regulares, sem adição de sal e açúcar e sem aditivos químicos. Livre de fermentação, isento de matérias terrosas, de parasitos e detritos animais e vegetais, deve conter identificação do produto e prazo de validade. A embalagem deve conter peso drenado de aproximadamente 1,7kg a 2kg. Embalagem primária: em lata de folha de flandres com vernizes sanitárias, fechados e esterilizados, ou em pouch contendo até 2Kg. As informações nutricionais e ingredientes deverão se apresentar de forma indelével dispostas diretamente na embalagem do produto, não devendo estar na forma de etiqueta (colada). A embalagem deverá estar intacta, sem amassados ou ferrugem. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	71	UNI
62	MILHO DE PIPOCA ESPECIAL: Descrição: Milho de pipoca especial, beneficiado, polido limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionado em saco filme BOPP, contendo 1kg cada, VALIDADE: Mínima de 04 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	994	PCT
63	NATA 220g: Creme de leite pasteurizado. Tendo até dois ingredientes (leite pasteurizado e espessante). Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: pote plástico contendo de 200 a 300gr cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Transporte: deve ser transportada em veículo fechado refrigerado, temperatura adequada para o mesmo, sob refrigeração ao redor de 4°C, com tolerância até 7°C. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA).	3684	UNI
64	ÓLEO DE SOJA 900 ML - Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos	5361	GRF



	unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolípidos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabores característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
65	ORÉGANO: Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	481	PCT
66	PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE 75g: Pão de leite tipo cachorro quente, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, reforçador, sal e outros coadjuvantes de tecnologia. Cada unidade deve pesar 75g, deve ser macio e preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos. Deve ser isento de parasita, sujidades, larvas, mofo e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Deve conter a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Data de fabricação máximo de 01 (um) dia. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	3790	KG
67	PÃO DE TRIGO FATIADO (SOVADO): Descrição técnica: Pão de trigo fatiado (sovado): Descrição do produto: pão com formato e consistência própria, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa formulado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal, propionato de cálcio e outros coadjuvantes de tecnologia, como estabilizantes e melhoradores de farinha. Apresentação (embalagem): Produto embalado em sacos plásticos de polietileno contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. Validade: Prazo de validade: 5 dias. Armazenagem: Armazenar em local fechado, de forma a proteger o produto das intempéries, em temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar direta. Evitar qualquer possibilidade de contaminação, não armazenando o produto próximo de produtos não alimentícios. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal, antioxidante, estabilizantes estearoil-2-lactil, lactato de cálcio, melhorador de farinha, ácido ascórbico e propionato de cálcio. Especificações Organolépticas: Cor: marrom claro, típica de pão assado; Sabor: próprio de pão de trigo (sovado); Odor: ausência de odores estranhos inerente à composição do produto, próprio de pão assado, homogêneo de cor adequada; Apresentação: aspecto de massa de pão assado, com miolo macio, não gorduroso, isenta de pontos de sujidades; Textura: o produto apresenta textura macia, elástico, não aderente. Especificações Microbiológicas: De acordo com a resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001-Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos; Grupo 10-farinhas, massas alimentícias, produtos para e de anificação, (industrializados e embalados) e similares. Item d- pão sem recheio e sem cobertura e produtos de panificação (rosca, farinha de rosca, torradas e pão tipo sueco, com ou sem sabores) e similares. d) pão sem recheio e sem cobertura - coliformes a 45°C/g- 10 - salmonela sp/25g - ausente. Especificações macroscópicas e microscópicas: Produto isento de sujidades e materiais estranhos, de acordo com a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003-Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados. Alergênicos: Contém trigo e derivados de soja. Pode conter centeio, cevada, aveia e derivados de leite. Contém glúten. Informações Nutricionais: Pão de trigo fatiado (sovado) Em uma porção de 50g/2 fatias deve conter: Valor energético- no máximo de 105 kcal; carboidratos- no máximo de 22,0g; proteínas- 3,5g; gorduras totais- no máximo 1,2g; gorduras saturadas- no máximo 0,1g; gorduras trans- 0g; fibra alimentar- 1 g; sódio- entre 210 e 213 mg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	6887	KG
68	PÃO INTEGRAL RICO EM FIBRAS TIPO CACHORRO QUENTE 75g. Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, centeio, linhaça, açúcar, fermento biológico, reforçador, água e sal. Peso líquido 75 gramas. Deve ser isento de gordura animal e ovos. Cada porção (100g) deve fornecer pelo menos 8,5 g de fibra. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 10 unidades de 75 gramas cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Apresentar Laudo de análise laboratorial, não inferior a 12 meses da entrega da proposta, elaborado por laboratório oficial, que comprove a quantidade de Fibras solicitada. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	3790	KG
69	PÃO MINI DE DIVERSOS SABORES – COM APROXIMADAMENTE 25g (espinafre, beterraba, cenoura, abóbora e leite) Descrição do produto: Pão doce tipo massinha, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa preparada com farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, cenoura ou beterraba ou espinafre ou abóbora, sal, fermento biológico e outros coadjuvantes de tecnologia, como estabilizantes e melhoradores de farinha. Embalagem: produto deve ser embalado em sacos plásticos de polietileno contendo 20un de 25g cada, totalizando 500g por pacote. Validade: prazo de validade: 5 dias Armazenagem: Armazenar em local fechado, de forma a proteger o produto das intempéries, em temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar direta. Evitar qualquer possibilidade de contaminação, não armazenando o produto próximo de produtos não alimentícios. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, cenoura ou beterraba ou espinafre ou abóbora, sal, fermento biológico, ferro, ácido fólico, antioxidante, estabilizantes estearoil-2-lactil, lactato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico e azo-dicarbonamida. Alergênicos: contém GLÚTEN. Especificações organolépticas: Cor: marrom claro, típica de pão assado; Sabor: próprio de pão tipo cachorro quente; Odor: ausência de odores estranhos inerente à composição do produto, próprio de pão assado, homogêneo de cor clara; Apresentação: aspecto de massa de pão assado, com miolo macio, não gorduroso, isenta de pontos pretos de sujidades; Textura: o produto apresenta textura macia, elástico, não aderente. Especificações Microbiológicas: De acordo com a Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001-Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos;	1502	KG



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

67

	Grupo 10- farinhas, massas alimentícias, produtos para e de panificação,(industrializados e embalados) e similares. Item d- pão sem recheio e sem cobertura e produtos de panificação (rosas, farinha de rosca, torradas e pão tipo sueco, com ou sem sabores) e similares. d) pão sem recheio e sem cobertura- coliformes a 45°C/g-10²- salmonela SP/25g- ausente. Especificações macroscópicas e microscópicas: Produto isento de sujidades e materiais estranhos, de acordo com a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003- Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados. Informações Nutricionais: Pão tipo massinha sabores cenoura, beterraba, espinafre e abóbora. Em uma porção de 25g(1 unidade) deve conter: Valor energético- entre 82 a 83 Kcal; carboidratos-18g; proteínas- entre 1,6 a 2,1g; gorduras totais- entre 0,6 a 1,3 g; gorduras saturadas- entre 0,1 a 0,2g; gorduras trans- entre 0,1 a 0,2g; fibra alimentar- entre 0,4 a 0,5g; sódio- entre 148 a 151 mg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
70	PÃO MINI INTEGRAL COM APROXIMADAMENTE 25g. Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, centeio, linhaça, açúcar, fermento biológico, reforçador, água e sal. Peso líquido 25 gramas. Deve ser isento de gordura animal e ovos. Cada porção (100g) deve fornecer pelo menos 8,5 g de fibra. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 20 unidades de 25 gramas cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Apresentar Laudo de análise laboratorial, não inferior a 12 meses da entrega da proposta, elaborado por laboratório oficial, que comprove a quantidade de Fibras solicitada. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	501	KG
71	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Pão de forma fatiado sem glúten e sem lactose 300g - Pão fatiado com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Não poderá conter glúten e lactose. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300g. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA MÍNIMA DE 1 PACOTE, PARA AVALIAR AS QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS E VALIDADE	30	PCTE
72	PÃO TIPO FRANCÊS 50g: Descrição: Pão tipo francês com peso unitário de 50g, deve ser composto com ingredientes como: farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (resolução nº 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha e estabilizantes permitidos na legislação vigente, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado e isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do alimento. O pão deverá ser produzido e entregue no mesmo dia do consumo. Deverão ser acondicionados em sacos plásticos atóxicos microperfurados (12 microfuros/cm²) que permitam que o produto mantenha crosta crocante. Embalagem resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser entregue ponto a ponto (diretamente nas unidades escolares). APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	900	KG
73	PÁPRICA DEFUMADA: Descrição: páprica defumada, com embalagem de 50g. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato monossódico e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia, não é páprica picante. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega do produto. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	771	PCT
74	PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA: Descrição: Pimenta do reino preta e moída, deve ser constituído de matéria prima de qualidade, pimenta moída em pó fino (não conter mistura de espécie alguma), obtida de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração cinza escuro, com cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalagem de 30gr, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	677	UNI
75	PÓ PARA PUDIM DIET DIVERSOS SABORES CX COM 25 OU 30g: Descrição do objeto: pó para pudim nos sabores coco, baunilha e/ou chocolate, destinado ao atendimento de crianças com Diabetes Mellitus. Ingredientes: amido, edulcorantes, aromatizantes, espessantes, corantes e demais aditivos permitidos pela legislação. Pode ser adicionado de vitaminas e minerais. Sem açúcar. Embalagem primária: caixas de 25 a 30g. Deve render no mínimo 4 porções de 120g por unidade. Validade mínima de 9 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	20	UNI
76	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA 100% NATURAL: Descrição: polpa de tomate concentrada, 100% natural. Produto obtido através da industrialização de tomates lavados, selecionados, triturados e refinados, concentrados em evaporadores. Produto esterilizado, resfriado e envasado em embalagem estéril. Rendimento equivalente a 07 kg de tomates frescos para cada quilo do produto (esta informação deve constar em embalagem ou ficha técnica). Pasta homogênea, cor vermelha, sabor e odor característicos. Ausência de sabores e odores estranhos. Embalagem: Plástica de polietileno, resistente, asséptica, contendo 1 kg de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA.	1809	1809
77	QUEIJO MUSSARELA FATIADO PCT 400g: 1ª qualidade, deverá ser entregue fatiado e interfolhado com plástico, fatias de aproximadamente 10g, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. Embalagem original deve ser a vácuo, com peso líquido de aproximadamente 400 gramas, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto deverá ser entregue em veículo fechado e refrigerado com temperatura máxima de 7°C. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA).	2384	PCT
78	SAL REFINADO. EMBALAGEM DE 1 Kg - Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de anti umectante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de	4532	PCT



	iodo por quilograma do produto. 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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
79	UVA PASSA PRETA, TIPO SECA E SEM SEMENTE: Classificação/ Características gerais: uva passa, sem semente, obtida por frutas sãs e maduras (preta), deverá apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor próprios, de consistência própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionada em saco plástico, transparente, atóxico, pesando 100g. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com validade superior a 6 meses. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	687	PCT
80	VINAGRE DE ÁLCOOL 900ML - Descrição do objeto: vinagre de álcool (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovada mente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 12 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	2901	GRF

XII - LOCAIS DE ENTREGA:

Os locais de entrega estão relacionados no Anexo I do presente Termo de Referência.

XIII – GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

A empresa vencedora deverá garantir o atendimento a todas as exigências, conforme especificados neste termo de referência e no Estudo Técnico Preliminar N.º 124/2024 e os produtos deverão estar dentro das normas vigentes.

XIV DE FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) “prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos.

Camboriú, 10 de Dezembro de 2024.

Débora da Silva
Setor de Compras

Roseli Maria Poltronieri Gervásio
Secretária de Educação

Marcos Antonio Sens
Gestor do Fundo da Educação

Departamento de Compras e Licitações
Rua Getúlio Vargas, nº 77, Centro – Camboriú/SC – CEP: 88.340-347
Telefone: (47) 3365-9500



ANEXO I

Quant.	UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇO
1	EBM João Vergílio Pereira	Rua Daniel Silvério, S/Nº – Ao lado do 850, Cedro https://maps.app.goo.gl/zBgJSTc2Rwf6mKVYA
2	CAIC – Centro de Atenção Integral a Criança	Rua Lauro Francisco dos Santos, 1205 - Monte Alegre https://maps.app.goo.gl/iWM3VSTJLimDPbsT6
3	EBM Abalor Américo Madeira	Rua Monte Meru, N° 359, Monte Alegre https://maps.app.goo.gl/yePFaKg3qxt3xo86
4	EBM Anita Bernardes Ganancini	Rua Monte Castelito, N° 39, Monte Alegre https://maps.app.goo.gl/zBgJSTc2Rwf6mKVYA
5	EBM Profº Artur Sichmann (Escola)	Rua Mathias Faqueti, N° 22, Centro https://maps.app.goo.gl/M8ZrLp5Gu4thzclY9
6	EBM Artur Sichmann (Núcleo de Alfabetização)	Rua Acila Garcia, S/Nº, Centro
7	EBM Clotilde Ramos Chaves	Rua José Francisco Bernardes, N° 1426, Areias https://maps.app.goo.gl/KP5857sBZShRiVxe7
8	EBM Domingos Fonseca	Rua Marmeleiro, N° 1040, Tabuleiro https://maps.app.goo.gl/LUT6F1hecPdAy3pW8
9	EBM Profº Ivone Terezinha Garcia	Rua Quito, N° 43, Santa Regina https://maps.app.goo.gl/tMVRTvfURdYZUypR8
10	EBM Lucinira Melo Rebelo	Rua Rio Amazonas, N° 674, Rio Pequeno https://maps.app.goo.gl/oA9m7LphT3mLA5VZ9
11	GEM Andrônico Pereira	Rua São José, N° 114, São Francisco de Assis https://maps.app.goo.gl/pwvF5iGN1b5sfDq8
12	GEM Profº Joaquim Magalhães	Rua Rio Amazonas, N° 1852, Rio Pequeno https://maps.app.goo.gl/sSHBwAnV7s74MkUx6
13	GEM Marlene Pereira Zuchi	Rua Clemente Felipe Duarte, N° 91, Cedro https://maps.app.goo.gl/YSDvfez988E6oj4DA
14	E.B.M Rogério Leonardo kuhn	Rua Genuíno Anastácio Pereira. Santa Regina https://maps.app.goo.gl/yPCfXkwAygtUCVKe9
15	E.B.M Eliete Pereira Melo	Rua Dinamarca, Loteamento Jardim Europa https://maps.app.goo.gl/iaPXwNMz1htPMh7F6
16	CEM Abelardo Torquato Rosa	Rua Santa Cecilia, nº431, Varzea do ranchinho



		https://maps.app.goo.gl/GbwUYtiViSZtbJ2w7
17	Escola de Campo Adolfo Ovídio Coppi	Rua Benjamim Dagnone, 6900, Estrada Geral do Rio do Meio https://maps.app.goo.gl/urBhM2r4hGaTaT9j9
18	Escola de Campo Hercílio Zimmermann	Rod. dos Macacos, s/n - Estrada Geral Vila Conceição https://maps.app.goo.gl/YaQgcafuLLJgHBZb8
19	Escola de Campo Manoel Jason Pereira	Estrada Geral do Lageado https://maps.app.goo.gl/Ex3yWogMS4GXEXdw9
20	JIM Padre Sérgio Maykot	Rua Maria da Glória Pereira, nº102, Centro https://maps.app.goo.gl/mZtBctuSd9gXxYP7
21	Pré Marisa Galdini	Rua Rio Amazonas, nº714, Rio Pequeno https://maps.app.goo.gl/sKGkeo6mc5pogLqV8
22	CEI Profº Alcimar de Souza Vieira	Rua Santa Terezinha, Nº 149, São Francisco de Assis https://maps.app.goo.gl/GZeJuGCF5FC51ECe8
23	CEI Valkiria Borba Ruengeberg	Rua José da Silva, s/n, Cedro https://maps.app.goo.gl/rBghP5y3KiGDAmUK6
24	CEI Eurípedes de Paula da Silva	Rua Flamboyant, Nº 1143, Conde Vila Verde https://maps.app.goo.gl/YR9H6BKZtseHkEr6
25	CEI Fátima Nair Bambinetti Gervásio	Rua Rio Uruguai, Loteamento Jardim Veneza https://maps.app.goo.gl/pKvq6F8gq2Rj8WGaA
26	CEI Hélia Borinelli	Rua Prefeito Antônio Mafrá, Nº 135, Rio do Meio https://maps.app.goo.gl/YQig6VnsiLwDLwsPA
27	CEI João de Souza Arruda	Rua Monte Branco, Nº 402, Monte Alegre https://maps.app.goo.gl/WmgG29cgaXSy4X5L6
28	CEI Judite da Rocha Dalago	Rua Clemente Felipe Duarte, Nº 45, Cedro https://maps.app.goo.gl/gxNigaGjJujTmkQ8A
29	CEI Julita Pereira	Rua Massaranduba, Nº 901, Tabuleiro https://maps.app.goo.gl/Krjh6WBzddhp2aWG8
30	CEI Maria Bittencourt Saut I	Rua Olga Bernardes Amorim, Nº 989, Centro https://maps.app.goo.gl/7Sd969yAWnWmh7gK8
31	CEI Maria Bittencourt Saut II	Rua Anastácio José Pereira, esquina com a Rua Goiânia, nº 61, bairro Centro, Camboriú/SC. https://maps.app.goo.gl/SLgnX9AtSmdn5oSL7



32	CEI Maria Russi	Av. Rio Teixeira, N° 403, Rio Pequeno https://maps.app.goo.gl/HYZ4urRofogsr3Sm8
33	CEI Neide Merísio Moller	Rua Minas Gerais, N° 1175, Areias https://maps.app.goo.gl/4jLRZY5haJted9kq8
34	CEI Tania Regina Garcia	Rua José Batista de Almeida, nº179, Tabuleiro https://maps.app.goo.gl/FrYYjiXZ31FaCP6s8
35	CEI Odete Ramos Poltronieri	Rua João Moraes, N° 469, Centro https://maps.app.goo.gl/aHM5ntUcdSQRJK7s8
36	CEI Orlando Souza Filho	Rua Jerusalém, N° 1171, Santa Regina https://maps.app.goo.gl/nESkU5TB1xfxCzJCA
37	CEI Prof° Otília Santos da Silva	Rua Managuá, N° 100, Santa Regina https://maps.app.goo.gl/SnFpS5SqQvcS5x68



ANEXO III
ROCESSO LICITATÓRIO Nº 127/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2024 - FME

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO

A empresa vencedora do Pregão deverá apresentar na plataforma BNC

Serão considerados os prazos de validade expressos nos documentos. Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem o prazo de validade, considerar-se-á 60 (sesenta) dias a partir da data de sua emissão; exceto a "Certidão Simplificada" emitida pela Junta Comercial do Estado. Essa certidão deverá ter prazo de emissão de no máximo 90 (noventa) dias.

Será aplicado no presente edital o entendimento adotado pelo TCU (Tribunal de Contas da União), no Acórdão nº 1211/2021:

a) Acórdão 1211/2021 Plenário (Representação, Relator Ministro Walton Alencar Rodrigues) Licitação. Habilitação de licitante. Documentação. Documento novo. Vedação. Definição. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Lei 14.133/2021 (nova Lei de Licitações), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro.

1.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, **comprovando que a empresa possui em seu objeto social a comercialização do item licitado;**
b) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
c) Cartão CNPJ
d) Cédula de Identidade/CPF ou CNH

1.2 – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) A Fazenda Federal (Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais conjunta com a Certidão Quanto à Dívida Ativa da União, expedida por órgão da Secretaria da Receita Federal, unificada com a Certidão Negativa de Débito com o INSS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por lei, expedida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – conforme Portaria MF nº 358, de 5 de setembro de 2014);
b) A Fazenda Estadual (Certidão Negativa de Débitos Estaduais, expedida por órgão da Secretaria da Fazenda Estadual);
c) A Fazenda Municipal (Certidão Negativa de Débitos Municipais, expedida por órgão da Secretaria da Fazenda Municipal) da sede.
d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal, de acordo com a Lei nº 8.036, de 11 de maio de 1990.
e) CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII – A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto – Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.”(NR).

1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA

1.3.1 Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelos distribuidores da sede do juízo da comarca da pessoa jurídica.

Obs.: apresentar, facultativamente, juntamente com a Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial (inciso I), documento emitido pelo órgão judiciário competente, que relacione os distribuidores que na Comarca de sua Sede tem atribuição para sua expedição.

- 1) Para as empresas que optarem de participar através de filial, deverá também ser apresentada certidão negativa para com o cartório/comarca onde se encontra instalada a filial.
2) Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 60 (sessenta) dias de sua emissão.

1.3.1.2 No caso de Certidão Positiva de Recuperação Judicial ou Extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar que está apta econômica e financeiramente a participar do procedimento licitatório através de todos os demais requisitos de habilitação.”



1.3.2 Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei ou de regulamentação da Receita Federal do Brasil em caso de escrituração contábil digital, extraídos do Livro Diário, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, e que comprovem a boa situação financeira da empresa.

1.3.2.1 Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício social, caso a empresa tenha sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

1.4 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

1.4.1 Apresentar Atestado de Comprovação de Qualidade Técnica da empresa emitida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante realizou fornecimento compatível em característica, com o objeto da presente licitação.

1.4.1.1 O licitante se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos por ele encaminhados.

1.4.1.2 Poderá ser solicitado pelo Pregoeiro o envio das Notas Fiscais do (s) atestado (s) apresentados.

1.2 CERTIDÕES RESTRITIVAS

Deverá juntar a comprovação de regularidade perante os seguintes cadastros restritivos:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) através de consulta consolidada de pessoa jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>) ;

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça - www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php; e

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

1.6 – DECLARAÇÕES

1.6.1 - Declaração Unificada, conforme modelo Anexo V;

1.5.2 - Apresentar declaração do Anexo VI se a empresa for ME/EPP;

1.7 - DAS AMOSTRAS

1.7.1 - Conforme solicitado no item 2 do Edital

1.8. NENHUM DOCUMENTO REFERENTE A ESTE CERTAME, RELACIONADO AOS ANEXOS DESTA EDITAL, SERÁ ACEITO COM O TIMBRE DO MUNICÍPIO DE CAMBORIÚ. CASO A LICITANTE APRESENTE TAL DOCUMENTO COM O REFERIDO TIMBRE, A MESMA SERÁ DESCLASSIFICADA/INABILITADA.

ANEXO IV
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 127/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2024 - FME
MODELO DE PROPOSTA
(licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento do objeto da presente licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2024**, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus Anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:



NOME DA EMPRESA:
REPRESENTANTE/ CARGO:
ENDEREÇO / TELEFONE / E-MAIL:
CNPJ / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
CARTEIRA DE IDENTIDADE / CPF:
AGÊNCIA / Nº DA CONTA BANCÁRIA / CHAVE PIX:

2. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Edital.

PROPOSTA: R\$ _____ ().

3. CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

4. PRAZO DE GARANTIA

Conforme o Termo de Referência (caso conste), a garantia é mínima é de _____.

5. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Edital.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

6. VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

A validade mínima desta proposta é de _____ () dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

Obs.: a interposição de recurso SUSPENDE o prazo de validade da proposta até decisão.

CAMBORIÚ, __ de ____ de 2024.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal



ANEXO V
ROCESSO LICITATÓRIO Nº 127/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2024 - FME

DECLARAÇÃO UNIFICADA

A pessoa jurídica denominada (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº , com sede à (endereço completo da empresa), e por intermédio de seu representante legal, devidamente credenciado:

DECLARA, para fins de participação no processo licitatório em pauta, nos termos do inciso I do art. 63 da Lei nº14.133/2021, de que cumpre plenamente aos requisitos exigidos para efeito de habilitação;

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que quaisquer outras despesas não incluídas na cotação dos preços dos produtos licitados correrão por conta da empresa;

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que tomou conhecimento e aceita as condições do conteúdo do presente Edital e se submete ao disposto constante na Lei nº 14.133/2021 e Diplomas Complementares;

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que nos termos do § 6º inciso V do art. 27 da Lei nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal do Brasil, não possuir em seu quadro funcional menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho;

DECLARA que não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; e que não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

DECLARA que por meio de seu representante legal infra-assinado, que se encontra em situação regular perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e INSS), bem como atende a todas as demais exigências de habilitação constantes do edital próprio;

DECLARA, também, que está obrigada sob as penas da lei, a informar, quando de sua ocorrência, fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação;

DECLARA, também, conhecer e cumprir o previsto na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e no Decreto nº 8.420/2015, sob pena de responsabilização administrativa e civil pela prática de atos contra esta Administração, incluindo todos os seus profissionais envolvidos na fase de contratação e execução do objeto licitado;

DECLARA, também, que cumpre as exigências de reservas de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da previdência social, previstas em lei e noutras normas específicas;

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

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração.

CAMBORIÚ, de de 2024.

Assinatura do Responsável ou Representante legal



ANEXO VI
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 127/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2024 - FME

DECLARAÇÃO ME/EPP

A empresa_____, estabelecida na_____, inscrita no CNPJ sob nº_____ neste ato representada pelo Senhor (a) _____, devidamente credenciado, no uso de suas atribuições legais, vem:

—

DECLARA, sob as penas da lei, que se enquadra como **Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual** nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a se beneficiar das vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo parágrafo 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006. Tendo conhecimento dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação.

DECLARA também que os contratos já celebrados com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

CAMBORIÚ, ____ de ____ de 2024.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**ANEXO VII
ROCESSO LICITATÓRIO Nº 127/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2024 - FME**

MINUTADA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

SELEÇÃO DE PROPOSTAS VISANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (MERENDA ESCOLAR) COM ENTREGA PARCELADA CONFORME CRONOGRAMA FORNECIDO PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMBORIÚ. CONFORME ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E TERMO DE REFERÊNCIA.

Aos xxx (xxx) dias do mês de xx do ano de 2024 (dois mil e vinte e quatro) o **Município de Camboriú**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Getúlio Vargas, 77, Centro, Camboriú SC., CNPJ/MF 83 102 293/0001-45, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado neste ato por seu Prefeito Municipal, **Sr. ELCIO ROGERIO KUHNEN**, portador da Carteira de identidade nº. 1.895.507 CPF: 720.439.549-20, residente na Rua Cerejeira, 1019 - TABULEIRO, Cidade de Camboriú - SC, e a empresa **xxx**, CNPJ: xxxx, doravante denominadas de **FORNECEDORAS** ou, "BENEFICIÁRIAS DO REGISTRO DE PREÇO", firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇO(S), conforme decisão exarada no processo, referente ao **Processo Licitatório nº 127/2024 – Pregão Eletrônico 054/2024 - FME** regidos pela Lei n.º 14.133/2021 e o Decreto Municipal n.º 4048/2022, bem como as demais normas legais pertinentes, o disposto no edital e seus anexos e os termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

1.1. Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços.

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

1.3 - A descrição do objeto, marcas e preços unitários, ficarão assim firmados:

Item	Descrição	Unid	Quant	Unit	Total
1	XXX	UN	XX	XX	XX
2	XX	UN	XX	XX	XX
TOTAL					R\$XX

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DA REVISÃO

2.1. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço, com exceção do subitem abaixo.

2.2. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, em decorrência de situações previstas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 e art. 134, ambos da Lei nº 14.133/2021, por meio de apostilamento.

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

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

2.5. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo, conforme art. 123, § único da Lei 14.133/2021.

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

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



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

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

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

2.9. Quando o preço registrado torna-se inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, comprovadas as situações elencadas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 e art. 134, ambos da Lei nº 14.133/2021, caso em que o órgão gerenciador poderá:

- a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados;
- b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:

b1) as propostas com os novos valores deverão constar de envelope lacrado, a ser entregue em data, locale horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;

b2) o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de 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, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecido ao disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

3.3. É admitida a prorrogação da vigência da Ata, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA QUARTA - DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

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

4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

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

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal nº 14.133, de 01º de abril de 2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

4.6. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração.

CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.2. À Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será do Núcleo de Compras e Licitação, denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

5.3. O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os serviços registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.4. O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos serviços, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar pedidos de serviços, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.

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

5.5. Prorrogar o prazo de vigência da ata de registro de preços, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

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

5.7. Emitir a autorização de compra;

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

5.9. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

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

5.11. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

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

5.13. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:

5.13.1 Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;

5.13.2 Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento), em função do direito de acréscimo tratado no art. 125 da Lei n. 14.133/2021;

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

5.13.4 Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

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

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



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

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

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

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

5.13.10 Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

5.14. A aquisição dos materiais se dará de forma fracionada, conforme necessidade da Secretária solicitante, sendo o frete de responsabilidade da empresa contratada;

5.15. O Material deverá ser entregue conforme Termo de Referência.

5.16. Caso o material entregue apresente avarias ou falhas que venham a ocasionar perda ao município, o mesmo será devolvido e caberá à empresa realizar a substituição do mesmo. Os materiais deverão ser de primeira linha, atendendo os padrões prescritos em norma para cada qual.

5.17. Nos casos em que os produtos solicitados não atendam as especificações deste edital, os mesmos terão a entrega negada, devendo a contratada substituí-los imediatamente.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

6.1 As Partes declaram que as informações e os dados pessoais disponibilizados para a execução deste Contrato serão requeridos, utilizados, compartilhados e/ou tratados estritamente para atendimento da finalidade a que se propõem, mediante prévio e expresso consentimento dos seus titulares, comprometendo-se a adotar as melhores práticas de governança e gestão de dados pessoais, em conformidade com o estabelecido nas Leis nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais) e nº 12.965/2014 (Marco Civil da Internet).

CLÁUSULA SÉTIMA - DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1 A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:

7.2 Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

- a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;]
- b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
- d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;
- e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021.
- f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

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

7.4 Nas hipóteses previstas no subitem 7.1, a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

8.1 A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.

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

8.3 O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

8.4 Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras - órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

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

8.6 O local de entrega dos serviços será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

8.7 O prazo de entrega será conforme solicitação do órgão ou entidade requisitante, constante no termo de referência anexo.

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

8.9 Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

8.10 A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

8.11 As despesas relativas à entrega dos serviços correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

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

8.13 Serão recusados os serviços imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no edital e/ou que não estejam adequados para o uso.

8.14 Todas as despesas relativas à prestação de serviços, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA NONA - DO PAGAMENTO

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

9.2 Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela (s) fornecedora (s), de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

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

9.5 Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

9.6 Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

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

9.8 A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

9.9 Ocorrendo eventual inadimplência por parte do Município haverá incidência da taxa SELIC.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

10.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021 quando não formalizado contrato para ser aditivado.

10.2 A supressão dos produtos registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto no art. 83 da Lei n. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o art. 95 da Lei n. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA-DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

12.1 Caberá ao Órgão Gerenciador, a seu juízo, após a notificação por escrito de irregularidade pela unidade requisitante, aplicar ao detentor da ata, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas:

12.2 Pelo descumprimento total da obrigação assumida, caracterizado pela recusa do fornecedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho ou documento equivalente no prazo estabelecido, ressalvados os casos previstos em lei, devidamente informados e aceitos:

- a) Multa de dez por cento sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;
- b) Cancelamento do preço registrado;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até 05 (cinco) anos.

12.3 As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

12.4 Por atraso injustificado no cumprimento de contrato de fornecimento:

- a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;
- b) rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.

12.5 Por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

- a) advertência, por escrito, nas faltas leves;
- b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- c) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 3 (três) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.6 A penalidade prevista na alínea "b" do subitem 11.5. poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com as sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d", sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por qualquer das hipóteses prescritas nos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

12.7 Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, o licitante que apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, nos termos dos arts. 155 e 156 da Lei 14.133/2021.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

12.8 O fornecedor que não recolher as multas previstas neste artigo, no prazo estabelecido, ensejará também a aplicação da pena de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração, enquanto não adimplida a obrigação.

12.9 A aplicação das penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 11.1.3, será de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a ampla defesa, na forma e no prazo estipulado no parágrafo seguinte, podendo a reabilitação ser concedida mediante ressarcimento dos prejuízos causados e após decorrido o prazo de sanção mínima imposta.

12.10 Fica garantido ao fornecedor o direito prévio da citação e de ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, contado da notificação.

12.11 As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração.

12.12 As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EFICÁCIA

13.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA-DO FORO

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Camboriú/SC para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento. E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em uma via para cada parte, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

CAMBORIÚ, de de 2024.

ELCIO ROGÉRIO KUHNEN

Prefeito Municipal

FORNECEDORA/DETENTORA DA ATA DE REGISTRO

ROSELI MARIA POLTRONIERI GERVÁSIO

Secretária de Educação

MARCOS ANTÔNIO SENS

Gestor do Fundo Municipal de Educação



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

ANEXO VIII

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 127/2024 - FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2024 - FME**

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO Nº XX/2024 - SELEÇÃO DE PROPOSTAS VISANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (MERENDA ESCOLAR) COM ENTREGA PARCELADA CONFORME CRONOGRAMA FORNECIDO PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMBORIÚ. CONFORME ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E TERMO DE REFERÊNCIA.

Aos XX (XX) dias do mês de XX do ano de 2024 (dois mil e vinte e quatro) o Município de Camboriú, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Getúlio Vargas, 77, Centro, Camboriú/SC, CNPJ/MF 83 102 293/0001-45, doravante denominado **contratante**, representado neste ato pelo Prefeito Municipal em Exercício, Sr. **ELCIO ROGÉRIO KUHNEN**, brasileiro, casado, médico, portador da Carteira de identidade nº. 1.895.507 CPF: 720.439.549-20 residente na Rua Cerejeira, 1019, esquina com Rua Mapam – Taboleiro, CEP: 88.340-104 Cidade de Camboriú SC, e a Empresa e a Empresa **XX**, inscrita no CNPJ XX, estabelecida à Rua XX nº XX Bairro XX da Cidade de XX, doravante denominada de **contratada**, celebram este termo de Contrato, em conformidade com o **Processo Licitatório nº 127/2024 - PREGÃO ELETRÔNICO nº 054/2024 - FME** de XX de XX de 2024, regulada pela lei federal nº.14.133 de 01.04.2021 e demais alterações posteriores, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO - (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a prestação de serviços de **SELEÇÃO DE PROPOSTAS VISANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (MERENDA ESCOLAR) COM ENTREGA PARCELADA CONFORME CRONOGRAMA FORNECIDO PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMBORIÚ**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e de acordo com o quadro demonstrativo abaixo especificado:

Item	Descrição	Unid	Quant	Unit	Total
1	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
2	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
TOTAL					R\$XXXX

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1. O Termo de Referência;
- 1.2.2. O Edital de licitação;
- 1.2.3. A Proposta do contratado; e
- 1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência do referido contrato é até XX de XX de XX, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

2.1.2.O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

5.1 O valor total da contratação é de R\$ xxxx (xxxx).

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1 O prazo para pagamento ao contratado é de 30 (trinta) dias, contados da autorização da Secretaria, do recebimento da nota fiscal, e do relatório de serviço, desde que cabível.

Parágrafo único: Ocorrendo eventual inadimplência por parte do Município haverá incidência da taxa SELIC.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis, no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, salvo para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, observado o artigo 124, inciso II, alínea d, da Lei n.º 14.133/2021.

7.2 Após o interregno de um ano, e havendo pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.3 O reajuste não será concedido se o prazo de 1 (um) decorrer em razão do atraso na entrega dos itens por culpa do Contratado.

7.4 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.5 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.6 O reajuste será realizado por apostilamento, salvo se coincidir com a prorrogação contratual, de forma que poderá ser realizado no mesmo termo aditivo.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 São obrigações do Contratante:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4 Notificar o Contratado sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei n.º 14.133/2021;

8.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9 Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1 A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

8.12 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2 Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, os acessórios mínimos necessários para a imediata utilização e a relação da rede de assistência técnica autorizada;

9.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

9.4 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.5 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.7 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.11 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.12 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.13 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.14 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei n.º 14.133/2021;

9.15 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.16 Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.17 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.18 Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.19 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 - As Partes declaram que as informações e os dados pessoais disponibilizados para a execução deste Contrato serão

Departamento de Compras e Licitações

Rua Getúlio Vargas, nº 77, Centro – Camboriú/SC– CEP: 88.340-347 Telefone: (47) 3365-9500



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

requeridos, utilizados, compartilhados e/ou tratados estritamente para atendimento da finalidade a que se propõem, mediante prévio e expreso consentimento dos seus titulares, comprometendo-se a adotar as melhores práticas de governança e gestão de dados pessoais, em conformidade com o estabelecido nas Leis nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais) e nº 12.965/2014 (Marco Civil da Internet).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

11.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133/2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da prestação do serviço do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;
- iv) **Multa:**
 - a) moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
 - a.1) O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n.º 14.133/2021.
 - b) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei n.º 14.133/2021.

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

12.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.7 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei n.º 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.9 Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

12.11 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

12.12 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n.º 14.133/2021.

CLAUSULA DECIMA TERCEIRA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

13.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133/2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

iv. Multa:

a) moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

a.1) O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n.º 14.133/2021.

b) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei n.º 14.133/2021.

13.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

13.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

13.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei n.º 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

13.9 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

13.9 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

14.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

14.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

14.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

14.4 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei n.º 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.5 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

14.6 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

14.7 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

15.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na dotação do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

15.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

16.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis, Decreto Municipal n.º 4048/2022 e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– ALTERAÇÕES

17.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133/2021.

17.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e até o limite de 50% (cinquenta por cento) de acréscimo quando se tratar de reforma de edifício ou de equipamento.

17.3 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– PUBLICAÇÃO

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

18.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e até o limite de 50% (cinquenta por cento) de acréscimo quando se tratar de reforma de edifício ou de equipamento.

18.3 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA– FORO (art. 92, §1º)

19.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Camboriú/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação.

ELCIO ROGÉRIO KUHNEN
PREFEITO MUNICIPAL

XXXXX
EMPRESA CONTRATADA

ROSELI MARIA POLTRONIERI GERVÁSIO
Secretária de Educação

MARCOS ANTONIO SENS
Gestor do Fundo da Educação