



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

PREGÃO ELETRÔNICO 001/2026 - FME
PROCESSO LICITATÓRIO 002/2026 - FME

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA AMPLA CONCORRÊNCIA PARA OS ITENS 23 E 31 E EXCLUSIVO ME / EPP PARA OS
DEMAIS ITENS**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBORIÚ**, Estado de Santa Catarina, por ordem do Secretária Municipal de Educação, o Sra. **CARIN BERNADETE KRUG**, com base no Decreto 4620/2025, 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 2709/2025, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, às **13 h 00 min** do dia **05 de fevereiro de 2026**, com julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021, Decreto Municipal n.º 4048/2022, Leis Complementares n.º 123, de 14 de dezembro de 2006 e n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e demais alterações posteriores.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	- das 12 h 00 min do dia 21/01/2026 até às 12 h 00 min do dia 05/02/2026 .
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	- 13 h 00 min do dia 05/02/2026
TIPO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO POR ITEM
MODO 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	NÃO
LICITAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP	NÃO
ITENS AMPLA CONCORRÊNCIA	23 E 31
ITENS EXCLUSIVOS OU COM RESERVA ME/EPP	DEMAIS ITENS
CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS	Na plataforma BNC no campo próprio.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a **SELEÇÃO DE PROPOSTAS VISANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DOS ITENS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUE, NO CERTAME ANTERIOR, FORAM DECLARADOS DESERTOS OU FRACASSADOS, OBSERVANDO-SE AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, AS QUANTIDADES ESTIMADAS E AS DEMAIS CONDIÇÕES, CONFORME O 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:

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Item	Descrição	Unid	Quant	Unit	Total
1	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	900	4,22	3.798,00
2	BISCOITO DE POLVILHO COM BATATA DOCE: INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO, BATATA DOCE, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL. EMBALAGEM DE 80 A 100G. DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, QUANTIDADE DO PRODUTO, APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	PCT	7.776	10,17	79.081,92
3	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.	PCT	560	7,68	4.300,80
4	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.	CX	188	22,47	4.224,36
5	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	408	29,10	11.872,80
6	BEBIDA VEGETAL: LEITE VEGETAL DE SOJA, CASTANHA DE CAJU, AMÊNDOA E/OU AVEIA, SENDO FONTE DE PROTEÍNAS ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: EMBALAGEM TETRA PAK (CAIXA) COM UM LITRO, E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. PODENDO SER UTILIZADO EM CASOS DE INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU ALERGIA À PROTEÍNA DE LEITE DE VACA, NÃO DEVE CONTER LACTOSE E CASEÍNA. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR EM SUA COMPOSIÇÃO. ESPECIFICAÇÕES DO	LT	370	18,90	6.993,00

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	PRODUTO: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA				
7	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	6.196	7,38	45.726,48
8	FARINHA DE MANDIOCA PCT 1KG: FARINHA SECA, FINA-CLASSE BRANCA TIPO I. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA 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, PACOTE PESANDO 1 KG. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	2.000	11,15	22.300,00
9	FARINHA DE TRIGO PCT 5 KG: DESCRIÇÃO DO OBJETO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1, DE COR BRANCA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. 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	PCT	350	19,72	6.902,00

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	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 CORTANTES, 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 TRANSMITAM ODORES E SABORES ESTRANHOS AO PRODUTO. CADA PACOTE DEVE CONTER 5KG. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS DANIFICADOS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A 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.				
10	FERMENTO DE PÃO 125 GR: DESCRIÇÃO DO OBJETO: FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO 125GR. FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO, OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS 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 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; 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	UN	50	6,20	310,00

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	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.				
11	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REFLUXO 400G: CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE ATÉ 12 MESES, ESPESSADO PARA LACTENTE COM REGURGITAÇÃO FREQUENTE E/OU REFLUXO GASTROESOFÁGICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA METALIZADA, ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO 400 GRAMAS, VEDADAS COM LACRE ALUMINIZADO E TAMPA PLÁSTICA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE NO MÍNIMO 360 (TREZENTOS E SESENTA) DIAS. SOMENTE SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM NO MÁXIMO 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	LTA	48	78,74	3.779,52
12	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	170	78,91	13.414,70
13	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.	LTA	965	72,26	69.730,90

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	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- 1 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.				
14	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 E AMOSTRA.	LTA	24	106,67	2.560,08
15	FÓRMULA PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA APLV 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	48	200,36	9.617,28
16	FÓRMULA INFANTIL PARA APLV SEVERA E SEM LACTOSE À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES 400G: CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E/OU CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE E À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES. INDICADA PARA CRIANÇAS DE 0-3 ANOS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA E ISENTA DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE, GALACTOSE E INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL. CONTÉM AMINOÁCIDOS LIVRES E SINTÉTICOS, XAROPE DE GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS E TCM. COM DHA + ARA, TAURINA E NUCLEOTÍDEOS. LATA 400G. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	LTA	48	184,78	8.869,44
17	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 PAK E HERMETICAMENTE FECHADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	LT	16.000	4,92	78.720,00

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	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 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 DEVE 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.				
18	LEITE DE VACA DESNATADO EM PÓ: LEITE DESNATADO DESIDRATADO, INSTANTÂNEO, COM REDUÇÃO DE GORDURAS (LIPÍDIOS), CONTENDO PIROFOSFATO FÉRRICO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE FOLHA DE FLANDRES OU ALUMÍNIO LIMPA, RESISTENTE, ATÓXICA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, CONTENDO NESTA EMBALAGEM 400 G DE PESO LÍQUIDO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO (CAIXA), AMBAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	LTA	12	30,59	367,08
19	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,	PCT	220	5,52	1.214,40

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	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				
20	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS 500G: CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI) QUE NÃO POSSUA OVOS NA LISTA DE INGREDIENTES E NEM TRAÇOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. ROTULAGEM: DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	PCT	107	3,99	426,93
21	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; TRANSPORTADA EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO AS 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.	TAB/POTE	1.980	11,82	23.403,60
22	MANTEIGA SEM LACTOSE OU ZERO LACTOSE 200G: CARACTERÍSTICAS: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SAL, SEM LACTOSE, EMBALAGEM DE 200G. NOS INGREDIENTES QUE CONTENHAM ENZIMA LACTASE. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES. TRANSPORTE EM CARRO REFRIGERADO. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE E CORANTE NATURAL URUCUM (NÃO OBRIGATÓRIO). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, MARCA DO FABRICANTE, LICENÇAS E AUTORIZAÇÕES DO MESMO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 40 APÓS A ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	TAB/POTE	55	16,49	906,95
23	COTA PRINCIPAL - NATA 300G: CREME DE LEITE PASTEURIZADO. TENDO ATÉ DOIS INGREDIENTES (LEITE PASTEURIZADO E ESPESANTE). FABRICADA	UN	6.113	13,61	83.197,93

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO CONTENDO 300G 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.				
24	COTA RESERVADA DO ITEM 23 - NATA 300G: 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 300G 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.	UN	2.037	13,61	27.723,57
25	NATA ZERO LACTOSE: CARACTERÍSTICAS: NATA ZERO LACTOSE. TEXTURA FIRME, SEM APRESENTAR GRUMOS, SEM SORO APARENTE, COR BRANCA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABOR E ODOR ESTRANHO. EMBALAGEM POTE PLÁSTICO DE 200 -260 G, DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. 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. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	UN	55	14,82	815,10
26	ÓLEO DE SOJA 900ML: 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	GRF	6.100	9,50	57.950,00

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	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. A 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.				
27	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: PÃO DE FORMA FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, DE 300GR A 430G - PÃO FATIADO COM APROXIMADAMENTE 25G CADA FATIA, 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,	PCT	62	29,33	1.818,46

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 300 A 430G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA MÍNIMA DE 1 PACOTE, PARA AVALIAR AS QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS E VALIDADE				
28	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); ODORE: 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 Nº12, 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(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 - SALMONELLA 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	KG	2.590	17,02	44.081,80

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	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 22,0 G; 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.				
29	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.	KG	1.820	18,50	33.670,00
30	PÃO MINI INTEGRAL COM APROXIMADAMENTE 25 GR: 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	KG	1.130	25,55	28.871,50

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	TAMANHO IRREGULAR E NÃO INTEGRIDADE DA MASSA (ESFARELENTA 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 FICHA TÉCNICA.				
31	COTA PRINCIPAL - PÃO MINI DE DIVERSOS SABORES COM APROXIMADAMENTE 25 GR (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; 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,	KG	3.900	18,51	72.189,00

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	TORRADAS E PÃO TIPO SUECO, COM OU SEM SABORES) E SIMILARES. D) PÃO SEM RECHEIO E SEM COBERTURA- COLIFORMES A 45°C/G-10²- SALMONELLA 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.				
32	COTA RESERVADA DO ITEM 31 - PÃO MINI DE DIVERSOS SABORES COM APROXIMADAMENTE 25 GR (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 20 UN 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; 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.	KG	1.300	18,51	24.063,00

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	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 -SALMONELLA 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.				
33	PÃO DE QUEIJO: INGREDIENTES: POLVILHO, ÁGUA, OVOS, ÓLEO, QUEIJO (MUSSARELA E/OU PARMESÃO), LEITE EM PÓ E SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES QUE O CARACTERIZA, DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE SER ISENTO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA, AROMAS ARTIFICIAIS E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. 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, RESPEITADO O LIMITE MÁXIMO QUE VIER A SER FIXADO. OS PÃES DEVEM SER MODELADOS E UNIFORMES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 25G. PESO DA EMBALAGEM: ENTRE 1 A 2 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	KG	950	39,67	37.686,50
34	PÃO DOCE COM FAROFA (MASSINHA/CHINEQUE) : PÃO TIPO MASSINHA DOCE COBERTO COM FAROFA PRONTO PARA CONSUMO, PESANDO 50G, ELABORADO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS PELA COCÇÃO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, AÇÚCAR DE BAUNILHA, MARGARINA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, CANELA EM PÓ, SAL E OUTROS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, COMO ESTABILIZANTES E MELHORADORES DE FARINHA. ISENTA DE GORDURA TRANS. APRESENTAR FICHA	KG	245	28,76	7.046,20

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	TÉCNICA E AMOSTRA.				
35	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	1.826	30,43	55.565,18
36	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.	PCT	1.540	19,63	30.230,20
37	SUCO DE LARANJA INTEGRAL: SUCO DE FRUTA INTEGRAL, SABOR DE LARANJA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR E CONSERVANTES; COMPOSTA DE 100% SUCO DE LARANJA; ISENTO DE FERMENTAÇÃO E OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS OU IMPRÓPRIAS AO PRODUTO; COM COR DE LARANJA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA, APROPRIADA; COM VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 60 DIAS; DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01/00, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 12/01, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO	LT	2.891	19,15	55.362,65

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	MAPA E ANVISA; EMBALAGEM DE 3 A 5 LITROS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.				
38	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL: SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CORANTES ARTIFICIAIS, AÇÚCAR EDULCORANTES E CONSERVANTES. PRODUTO NÃO ALCOÓLICO. 100% NATURAL. SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA ESTOCAGEM. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM FRASCOS DE VIDRO TRANSPARENTE, RESISTENTES, COM CAPACIDADE DE ATÉ 1500 ML DO SUCO DE MAÇÃ. PRAZO DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA).	LT	900	15,84	14.256,00
39	SUCO DE UVA INTEGRAL: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE UVA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES. NÃO ALCOÓLICO. 100% NATURAL. SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA ESTOCAGEM. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM FRASCOS DE VIDRO TRANSPARENTE, RESISTENTES, COM CAPACIDADE DE ATÉ 1500 ML DE CONTEÚDO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. (APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA).	LT	890	15,83	14.088,70
TOTAL					R\$987.136,03

1.2 DAS AMOSTRAS

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

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

1.2.2.1 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.

1.2.2.2 A entrega será no seguinte local: Unidade Escolar - CEI Maria Bittencourt Saut, Rua Olga Bernardes Amorim, nº 989, Centro, Camboriú – SC horário das 07h às 17h.

1.2.2.3 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;

1.2.2.4 Não serão aceitos produtos sem identificação.

1.2.2.4 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.

1.2.2.5 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.

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



**PREFEITURA DE
CAMBORIÚ**
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

1.2.2.7 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.

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

1.2.2.9 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.

1.2.2.10 O teste das amostras será realizado 1 (um) dia após a entrega dos produtos.

1.2.2.11 Apresentar amostra com a ficha técnica para todos os Itens deste processo que contêm "APRESENTAR AMOSTRA".

1.2.2.12 Para análise das Amostras e execução do contrato será responsável a Nutricionista: Lísia Carla Toniazzi/Matrícula 14.804 e gestora da Secretaria municipal de educação: Joseane Coelho Hoffmann.

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

1.2.2.14 Para eventual necessidade de substituição da marca do produto apresentada na etapa de amostragem deverá ser formalmente justificada pela empresa fornecedora, mediante apresentação de nova amostra do produto e documentação que comprove a equivalência de qualidade, composição e características sensoriais em relação ao produto originalmente aprovado.

1.2.2.15 A substituição ficará condicionada à análise e aprovação prévia da equipe técnica de alimentação escolar, de modo a assegurar a manutenção do padrão de qualidade, a conformidade com as especificações do edital e o atendimento às diretrizes do Programa nacional de Alimentação escolar (PNAE).

1.2.2.16 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.

1.3 REGISTRO DE PREÇOS

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

1.3.2 . 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.

1.3.3. 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.

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

1.3.5 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.

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1 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.

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

3. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS

3.1. 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.



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. 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.

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

4.3. 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.

4.4. 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).

4.5. 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.

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

5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1. 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

5.1.2 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.

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

6.1. 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.

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

6.3 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.

6.4. 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.

6.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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.

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

7.1 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 DO DESEMPATE. ART. 44 E 45 DA LC 123/2006.

7.2 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.

7.3 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.**

7.4 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.

7.5 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.

8. DA PROPOSTA

8.1 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.**

8.2 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.

8.3 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).

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

8.3.2 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.

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

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

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

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

8.6 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.



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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

8.8 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo Pregoeiro.

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

9 DO ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

9.1 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.

9.1.1 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.

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

9.2 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**.

9.3. 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.

9.3.1 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.

9.4 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.

9.5 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em **1º (primeiro) lugar**, o (a) Pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a pesquisa aos seguintes cadastros:

9.6 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no site do Tribunal de Contas da União - TCU (TCU, CNJ, CEIS e CNEP): <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>;

9.7 Consulta da Certidão Negativa Correcional no site da Corregedoria-Geral da União - CGU (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM): <https://certidoes.cgu.gov.br>;

10 LANCES E NEGOCIAÇÃO

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

10.2 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).

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

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

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



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

10.6 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.

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

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

10.8.1 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.

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

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

10.11 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.

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

10.11.2 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**.

10.12 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.

10.13 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.

10.14 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*.

10.15 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.

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

10.17 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.

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

11. LICITANTE VENCEDOR: ENVIO DA PROPOSTA FINAL

11.1 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 9.1, na aba documentos complementares



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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

11.1.2 Caso haja descumprimento do prazo ou a não inserção da proposta na plataforma por parte da empresa vencedora, a mesma será declarada **DESCCLASSIFICADA**.

11.1.2.1 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;

11.1.2.2. 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.

11.1.2.3 No caso de Obras e Serviços de Engenharia, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 25% (vinte e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, conforme IN SEGES/ME 91/2022.

11.1.2.4. 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.

11.1.2.5 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.

11.1.2.6 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 .

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

11.2 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**.

11.2.1 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.

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

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

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

11.6 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.

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



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

11.7 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.

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

11.7.2 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;

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

11.7.4 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.

11.7.5 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.

11.8 DAS DILIGÊNCIAS:

11.8.1 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.

11.8.2 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).

11.8.3 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:

11.8.3.1 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.

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

11.8.3.4 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).

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

11.8.3.6 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.

11.8.3.7 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 aplicandose, no que couber, o art. 34 da Instrução Normativa 73/22 da SEGES/ME.

11.8.3.8 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.

12. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

12.1 **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.

12.2 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..



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

12.3 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.

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

12.5 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.

12.6 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.

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

13. RECURSOS

13.1 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.

13.2 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.

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

13.4 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.

13.5 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.

13.6 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).

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

14 DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

14.1 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;

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

14.3 A Autoridade competente emitirá a decisão final.

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

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

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



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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

15.1 Após a homologação a contratante tem o prazo de até 5 (cinco) dias úteis para encerrar 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.

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

16 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E PAGAMENTO

16.1. 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.

17 SANÇÕES

17.1 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) dias 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;

17.1.2 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;

17.1.3 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;

17.1.3.1 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.

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

18 PAGAMENTO E DA GARANTIA

18.1. 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.

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

19 DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 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.

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

19.2 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).

19.3 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**.

19.4 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**.

19.5 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.

19.6 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.

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

19.8 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.

19.9 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.

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

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

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

19.13 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.

19.14 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;

Camboriú, 20 de janeiro de 2026.

CARIN BERNADETE KRUG
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

JOSEANE COELHO HOFFMANN
GESTORA DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 001/2026 - FME
PROCESSO LICITATÓRIO 002/2026 - FME

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 05/2026 – 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: *Reabertura de processo licitatório visando à aquisição dos itens de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar que, no certame anterior, foram declarados desertos ou fracassados, observando-se as especificações técnicas, as quantidades estimadas e as demais condições definidas neste Estudo Técnico Preliminar para atendimento das unidades de ensino do Município de Camboriú.*

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1.1. A presente contratação mostra-se necessária para assegurar o abastecimento regular dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, uma vez que os itens em questão foram declarados desertos ou fracassados no processo licitatório anterior.

1.2. A ausência desses produtos impacta diretamente o planejamento nutricional e o atendimento às unidades de ensino, exigindo a instauração de novo procedimento para garantir a continuidade do serviço de alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do PNAE e com as demandas operacionais da Rede Municipal de Ensino.

1.3. A alimentação escolar é uma obrigação legal do ente federativo, nos termos da Lei nº 11.947/2009, regulamentada pelas resoluções do FNDE, sendo considerada serviço essencial para a garantia do direito à educação e da segurança alimentar dos estudantes.

1.4. A não reposição dos itens comprometeria o planejamento nutricional elaborado pelo setor responsável, podendo resultar em desabastecimento, necessidade de ajustes emergenciais nos cardápios e possíveis prejuízos ao atendimento diário dos estudantes.

1.5. A abertura de novo certame contempla a revisão dos preços máximos, fundamentada em pesquisa de mercado atualizada, e a adequação das especificações técnicas, de modo a compatibilizá-las com as práticas comerciais usuais, sem comprometer os padrões de qualidade nutricional exigidos para o atendimento da alimentação escolar.

1.6. Cabe salientar que o Art. 4º da Lei nº 8.069/1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente) estabelece ser dever do Poder Público assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, incluindo o direito à alimentação, à educação e à profissionalização, o que compreende a destinação privilegiada de recursos públicos às áreas voltadas à proteção da infância e da juventude.

2 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

2.1. A estimativa das quantidades dos itens de gêneros alimentícios declarados desertos ou fracassados baseia-se no número de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino para o exercício de 2026, no calendário letivo aprovado — que estabelece os dias de fornecimento da alimentação escolar — e nos cardápios definidos pela equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2. Considerou-se, ainda, o histórico de consumo dos exercícios anteriores, ajustado às variações de demanda e à evolução do atendimento na rede escolar, de modo a dimensionar adequadamente a reposição específica desses itens.

2.3. O presente Pregão será realizado com **julgamento por item**, sendo permitida a participação e a adjudicação de um ou mais itens de forma independente, desde que atendidas integralmente as exigências estabelecidas neste edital e em seus anexos, observando-se, para cada item, o critério de menor preço.

2.4. Considerando que determinados itens de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar foram declarados desertos e fracassados no processo licitatório anterior, verifica-se a necessidade de organizar o novo certame em ITENS como medida

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



**PREFEITURA DE
CAMBORIÚ**
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

adequada para ampliar a competitividade, permitir que fornecedores especializados concorram de forma segmentada e reduzir as barreiras de participação.

2.5. Registra-se que determinados itens constantes deste processo licitatório também integram objeto de contratação anterior, atualmente vigente. Todavia, a eventual utilização dos itens ora licitados fica condicionada ao esgotamento integral do saldo remanescente do contrato precedente, observado o princípio da economicidade.

2.6. A execução decorrente deste certame somente ocorrerá de forma subsidiária e excepcional, sendo acionada apenas se e quando comprovada a necessidade administrativa, inexistindo obrigação de consumo imediato ou integral dos quantitativos previstos.

2.7. A seguir consta a relação detalhada dos itens, com suas unidades de medida e estimativas de consumo:



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	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	900
02	BISCOITO DE POLVILHO COM BATATA DOCE: ingredientes: polvilho azedo, batata doce, gordura vegetal de palma, sal. Embalagem de 80 a 100g. Deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	PCT	7776
03	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.	PCT	560
04	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.	CX	188
05	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU: Descrição: Chocolate em pó 50% cacau. Embalagem de 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.	CX	408
06	BEBIDA VEGETAL: Leite vegetal de soja, castanha de caju, amêndoa e/ou aveia, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais. Especificação técnica: embalagem tetra pak (caixa) com um litro, e prazo de validade mínimo de 100 dias a partir da entrega. Podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca, não deve conter lactose e caseína. Não deve conter açúcar em sua composição. Especificações do produto: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	LITRO	370
07	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	6196
08	FARINHA DE MANDIOCA PCT 1KG: Farinha seca, fina-Classe branca tipo I. Características Gerais: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta 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	PCT	2000

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	transparente, resistente, sem rupturas, pacote pesando 1 kg. O produto deve atender às 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
09	FARINHA DE TRIGO PCT 5 KG: Descrição do objeto: farinha de trigo especial tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. 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 cortantes, 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 transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 5kg. Não serão aceitos produtos danificados. A rotulagem deve estar de acordo com a 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	350
10	FERMENTO DE PÃO 125 gr: Descrição do objeto: fermento biológico instantâneo 125gr. Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras 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.	UNI	50

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
11	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REFLUXO 400G: Características: fórmula infantil para lactentes de até 12 meses, espessado para lactente com regurgitação frequente e/ou refluxo gastroesofágico. Embalagem primária: lata metalizada, atóxica, resistente, contendo 400 gramas, vedadas com lacre aluminizado e tampa plástica. Não contém glúten. O produto deverá ter validade de no mínimo 360 (trezentos e sessenta) dias. Somente serão aceitos produtos com no máximo 30 (trinta) dias da data de fabricação. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	LATA	48
12	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 190 mg; cálcio - mínimo 402 mg; ferro - mínimo 6,0 mg; 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.	LATA	170
13	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 240 mg; 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.	LATA	965
14	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.	LATA	24
15	FÓRMULA PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA APLV 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.	LATA	48
16	FÓRMULA INFANTIL PARA APLV SEVERA E SEM LACTOSE À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES 400G: Características: Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e/ou crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose e à base de aminoácidos livres. Indicada para crianças de 0-3 anos, nutricionalmente completa e isenta de proteína láctea, lactose, sacarose, frutose, galactose e ingredientes de origem animal. Contém aminoácidos livres e sintéticos, xarope de glicose, óleos vegetais e TCM. Com DHA + ARA, taurina e nucleotídeos. Lata 400g. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	LATA	48

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

17	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 pak 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 P205. 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.	LITRO	16000
18	LEITE DE VACA DESNATADO EM PÓ: Leite desnatado desidratado, instantâneo, com redução de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: o produto deve ser acondicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo nesta embalagem 400 g de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	LATA	12
19	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	220
20	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS 500g: Características: macarrão tipo parafuso (fusilli) que não possua OVOS na lista de ingredientes e nem traços. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Rotulagem: deve conter as seguintes informações: marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	PCT	107

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

21	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; transportada em embalagens e temperaturas corretas (de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as 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.	UNI/TABLETE OU POTE	1980
22	MANTEIGA SEM LACTOSE OU ZERO LACTOSE 200G: Características: manteiga de primeira qualidade, sem sal, SEM LACTOSE, embalagem de 200g. Nos ingredientes que contenham enzima lactase. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes. Transporte em carro refrigerado. Ingredientes: creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum (não obrigatório). Informação nutricional, lista de ingredientes, marca do fabricante, licenças e autorizações do mesmo de acordo com a legislação, prazo de validade de no mínimo 40 após a entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	UNI/TABLETE OU POTE	55
23	NATA 300g: 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 300g 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.	UNI	8150
24	NATA ZERO LACTOSE: Características: Nata zero lactose. Textura firme, sem apresentar grumos, sem soro aparente, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabor e odor estranho. Embalagem pote plástico de 200 -260 g, deve conter dados de identificação, nome e/ou marca, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 30 dias a partir da entrega do produto. 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. Registro no Ministério da Agricultura. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	UNI	55

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

25	ÓLEO DE SOJA 900ml: 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. A 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.	GRF	6.100
26	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Pão de forma fatiado sem glúten e sem lactose, de 300gr a 430g - Pão fatiado com aproximadamente 25g cada fatia, 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 300 a 430g. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA MÍNIMA DE 1 PACOTE, PARA AVALIAR AS QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS E VALIDADE	PCT	62

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

27	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 panificação, (industrializados e embalados)e similares. Item d- pão sem recheio e sem cobertura e produtos de panificação(roskas, 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 - salmonella 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 22,0 g; 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	2590
28	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 caracteriza, 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 microporados (12 microfuros/cm 2) 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	1820

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

29	PÃO MINI INTEGRAL COM APROXIMADAMENTE 25 gr: 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 (esfarelenta 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 FICHA TÉCNICA.	KG	1130
30	PÃO MINI DE DIVERSOS SABORES COM APROXIMADAMENTE 25 gr (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; 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 (roschas, 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- salmonella 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.	KG	5200

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

31	PÃO DE QUEIJO: Ingredientes: Polvilho, água, ovos, óleo, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracteriza, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e gordura vegetal hidrogenada. 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, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de aproximadamente 25g, e deve ser entregue congelado. Peso da embalagem: entre 1 a 2 Kg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	KG	950
32	PÃO DOCE COM FAROFA (MASSINHA/CHINEQUE): Pão tipo massinha doce coberto com farofa pronto para consumo, pesando 50g, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, açúcar de baunilha, margarina vegetal, fermento biológico, canela em pó, sal e outros coadjuvantes de tecnologia, como estabilizantes e melhoradores de farinha. Isenta de gordura trans. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	KG	245
33	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	1.826
34	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.	PCT	1540
35	SUCO DE LARANJA INTEGRAL: Suco de Fruta Integral, sabor de laranja, sem adição de água, açúcar e conservantes; composta de 100% suco de laranja; isento de fermentação e outras matérias estranhas ou impróprias ao produto; com cor de laranja, sabor e odor próprios; Embalagem primária hermeticamente fechada, apropriada; com validade mínima na data da entrega de 60 Dias; Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 01/00, Rdc 259/02, Rdc 360/03, rdc 12/01, Rdc 14/14 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega Aos Proc. Adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; Embalagem de 3 a 5 litros. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	LITRO	2.891

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

36	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL: Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maçã. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	LITRO	900
37	SUCO DE UVA INTEGRAL: Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml de conteúdo. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	LITRO	890

3 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Estima-se que o valor de contratação será de R\$ 987.136,03 (Novecentos e oitenta e sete mil, cento e trinta e seis mil reais e três centavos). Detalhado no item 2 do Estudo Técnico Preliminar nº 05/2026.

3.2. Para a elaboração da nova estimativa de valores referente aos itens declarados desertos ou fracassados, foi realizada pesquisa de preços atualizada junto ao mercado fornecedor, considerando referências obtidas em plataformas oficiais.

3.3. Essas informações serviram de parâmetro para a consulta e validação dos valores disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Banco de Preços (BP) — que reúne dados de plataformas como o PNCP, o Portal de Compras Públicas e o Compras.gov.br —, utilizados como referência comparativa para a composição e validação da estimativa de preços desta contratação, assegurando maior confiabilidade e aderência às práticas de mercado e às diretrizes normativas aplicáveis.

3.4. Durante a etapa de levantamento de preços para definição do valor de referência da contratação, observou-se limitação em alguns produtos na obtenção de orçamentos junto a fornecedores localizados em Santa Catarina. Dessa forma, para assegurar a representatividade e confiabilidade do preço de referência, foram consideradas pesquisas complementares junto a fornecedores situados em outros estados, cujas atividades são compatíveis com o objeto e com as especificações técnicas da alimentação escolar.

3.5. Para a composição do preço de referência, adotou-se como metodologia a média dos valores obtidos em pesquisas realizadas juntos a sites especializados de preços em contratações públicas, bem como por meio de consultas a registros públicos, garantindo confiabilidade, aderência às práticas de mercado e compatibilidade com os critérios nutricionais estabelecidos pelo PNAE.

3.6. Com base nas pesquisas efetuadas junto às fontes mencionadas, foram consolidados os valores de referência apresentados no quadro a seguir, os quais serviram de base para a estimativa de preços desta contratação.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	MÉDIA DE PREÇO
	ALECRIM DESIDRATADO:		
01	BP: R\$ 3,50 – Ministério da defesa/SC BP: R\$ 4,50 – Massaranduba/SC BP: R\$ 4,65 – São Miguel do Oeste/SC	PCT	R\$ 4,22
	BISCOITO DE POLVILHO COM BATATA DOCE:		
02	BP: R\$ 11,50 – Rio Negrinho/SC BP: R\$ 10,09 – Rio Grande/RS BP: R\$ 8,92 – Nova Candelária/RS	PCT	R\$ 10,17

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

03	BOLACHA SALGADA TIPO ÁGUA E SAL: BP: R\$ 6,99 – Laurentino/SC BP: R\$ 8,30 – São Lourenço/SC BP: R\$ 7,75 – Guaraciaba/SC	PCT	R\$ 7,68
04	CHOCOLATE EM PÓ 100%: BP: R\$ 20,63 – São João da Urtiga/RS BP: R\$ 24,84 – Bozano/RS BP: R\$ 21,95 – Campos Novos/SC	CX	R\$ 22,47
05	CHOCOLATE EM PÓ 50%: BP: R\$ 34,20 – Morro da Fumaça/SC BP: R\$ 24,30 – Ituporanga/SC BP: R\$ 28,80 – Lauro Muller/SC	CX	R\$ 29,10
06	BEBIDA VEGETAL BP: R\$ 20,59 – Três Barras/SC BP: R\$ 18,49 – Araquari/SC BP: R\$ 17,61 – São João do Sul/SC	LITRO	R\$ 18,90
07	BISCOITO POLVILHO SALGADO: BP: R\$ 8,30 – Rio do Campo/SC BP: R\$ 6,50 – Bocaina do Sul/SC BP: R\$ 7,35 – Rio do Sul/SC	PCT	R\$ 7,38
08	FARINHA DE MANDIOCA PCT 1KG: BP: R\$ 9,88 – Grão Para/SC BP: R\$ 11,00 – Ibiã/SC BP: R\$ 12,58 – Xavantina/SC	PCT	R\$ 11,15
09	FARINHA DE TRIGO 5KG: PNCP: R\$ 21,32 – Penha/SC https://pncp.gov.br/app/editais/11680072000143/2025/6 BP: R\$ 20,17 – Taió – SC BP: R\$ 17,69 – Paulo Lopes/SC	PCT	R\$ 19,72
10	FERMENTO DE PÃO 125GR: BP: R\$ 6,50 – Itajaí/SC BP: R\$ 5,40 – Ita/SC BP: R\$ 6,70 – Agronômica/SC	UN	R\$ 6,20
11	FÓRMULA ANTI-REFLUXO: BP: R\$ 83,22 – Engenheiro Beltrão/PR BP: R\$ 83,99 – Guaporema/PR BP: R\$ 69,00 – Caxias do Sul/RS	LATA	R\$ 78,74
12	FORMULA DE PARTIDA (0 a 6 meses) BP: R\$ 90,00 – Fundo Municipal de assistência Social/SC BP: R\$ 70,00 – Rio do Sul/SC BP: R\$ 76,72 – Três Barras/SC	LATA	R\$ 78,91
13	FORMULA DE SEGUIMENTO: BP: R\$ 61,75 – Taió/SC BP: R\$ 78,05 – Uribici/SC BP: R\$ 76,99 – Cincatrina/SC	LATA	R\$ 72,26



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

14	FORMULA DE SEGUIMENTO ISENTA DE LACTOSE:	LATA	R\$ 106,67
	BP: R\$ 110,00 – Ibirama/SC		
	BP: R\$ 100,00 – Iperó/SP		
	BP: R\$ 110,00 – CIENSP/SP		
15	FORMULA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DA VACA APVL:	LATA	R\$ 200,36
	BP: R\$ 210,00 – Nova Laranjeiras/PR		
	BP: R\$ 200,52 – Laranjal/RS		
	BP: R\$ 190,55 – São José do Inhacorã/RS		
16	FORMULA INFANTIL ISENTA LACTOSE, À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES:	LATA	R\$ 184,78
	BP: R\$ 170,00 – CIENSP/SP		
	BP: R\$ 176,80 – São José do Rio Pardo/SP		
	BP: R\$ 207,53 – Juquitiba/SP		
17	LEITE UHT INTEGRAL:	LITRO	R\$ 4,92
	BP: R\$ 4,63 – Santa Helena/SC		
	BP: R\$ 5,65 – Garopaba/SC		
	BP: R\$ 4,49 – Canelinha/SC		
18	LEITE DE VACA DESNATADO EM PÓ:	LATA	R\$ 30,59
	BP: R\$ 26,90 – Herval D'Oeste/SC		
	BP: R\$ 28,87 – Pinhais/PR		
	BP: R\$ 36,00 – Ministério da Defesa/SP		
19	MACARRÃO TIPO LETRINHAS:	PCT	R\$ 5,52
	BP: R\$ 5,15 – Cordilheira Alta/SC		
	BP: R\$ 5,46 – Ipuaçu/SC		
	BP: R\$ 5,94 – Timbó Grande/SC		
20	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS:	PCT	R\$ 3,99
	BP: R\$ 3,60 – Jaguaruna/SC		
	BP: R\$ 4,71 – Rio do Sul/SC		
	BP: R\$ 3,66 – Rio Negrinho/SC		
21	MANTEIGA SEM SAL:	UNI/TABL ETE	R\$ 11,82
	BP: R\$ 10,65 – Planalto Alegre/SC		
	BP: R\$ 13,80 – Treze Tílias/SC		
	BP: R\$ 11,00 – Cerro Negro/SC		
22	MANTEIGA SEM LACTOSE:	POTE ou TABLETE	R\$ 16,49
	BP: R\$ 16,81 – Herval D'Oeste/SC		
	BP: R\$ 14,75 – Ibirama/SC		
	BP: R\$ 17,90 – Água Doce/SC		
23	NATA:	UNI	R\$ 13,61
	BP: R\$ 12,75 – Videira/SC		
	BP: R\$ 14,58 – Herval D'Oeste/SC		
	BP: R\$ 13,50 – Porto União/SC		
24	NATA ZERO LACTOSE:	UNI	R\$ 14,82
	BP: R\$ 13,85 – Erval Velho/SC		
	BP: R\$ 16,20 – Herval D'Oeste/SC		
	BP: R\$ 14,40 – Catanduvas/SC		

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBÓRIU
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	ÓLEO DE SOJA 900ML:		
25	BP: R\$ 10,05 – Chapadão do Lageado/SC BP: R\$ 8,95 – Lebon Régis/SC BP: R\$ 9,50 – Treze Tílias/SC	GRF	R\$ 9,50
	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE:		
26	BP: R\$ 29,99 – Camboriú/SC BP: R\$ 28,00 – Garuva/SC BP: R\$ 30,00 – Serra Alta/SC	PCT	R\$ 29,33
	PÃO DE TRIGO FATIADO (SOVADO):		
27	BP: R\$ 17,79 – Petrolândia/SC BP: R\$ 16,57 – Jaguaruna/SC BP: R\$ 16,70 – Laguna/SC	KG	R\$ 17,02
	PÃO FRANCÊS:		
28	BP: R\$ 17,05 – Massaranduba/SC BP: R\$ 18,00 – Lindoia do Sul/SC BP: R\$ 20,44 – Canelinha/SC	KG	R\$ 18,50
	PÃO MINI INTEGRAL COM APROX 25GR:		
29	BP: R\$ 25,50 – Miracatu/SP BP: R\$ 26,80 – Itapetininga/SP BP: R\$ 24,36 – Camboriú/SC	KG	R\$ 25,55
	PÃO MINI DE DIVERSOS SABORES COM APROX 25GR:		
30	BP: R\$ 19,16 – Corcórdia/SC BP: R\$ 17,00 – Camboriú/SC BP: R\$ 19,36 – Turendi/SC	KG	R\$ 18,51
	PÃO DE QUEIJO:		
31	BP: R\$ 35,53 – Fumaça/SC BP: R\$ 36,90 – Ararangua/SC BP: R\$ 46,58 – Lebon Régis/SC	KG	R\$ 39,67
	PÃO DOCE COM FAROFA (MASSINHA/CHINEQUE):		
32	BP: R\$ 28,75 – Quatro Barras/PR BP: R\$ 30,70 – Santo Amaro da Imperatriz/SC BP: R\$ 26,83 – São Joao do Itaperiu/SC	KG	R\$ 28,76
	POLPA TOMATE CONCENTRADA 100% NATURAL:		
33	BP: R\$ 32,31 – Forquilha/SC BP: R\$ 28,50 – São Martinho/SC BP: R\$ 30,48 – Camboriú/SC	PCT	R\$ 30,43
	QUEIJO MUSSARELA FATIADO PCT 400GR:		
34	BP: R\$ 18,65 – Doutor Pedrinho/SC BP: R\$ 18,99 – Presidente Getúlio/SC BP: R\$ 21,24 – Luiz Alves/SC	PCT	R\$ 19,63
	SUCO DE LARANJA INTEGRAL:		
35	BP: R\$ 19,25 – Criciúma/SC BP: R\$ 18,20 – Laurentino/SC	LITRO	R\$ 19,15

PREFEITURA DE CAMBÓRIU

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	BP: R\$ 19,99 – Herval D'Oeste/SC		
36	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL: BP: R\$ 15,83 – Forquilha/SC BP: R\$ 17,00 – Herval D'Oeste/SC BP: R\$ 14,70 – Laguna/SC	LITRO	R\$ 15,84
37	SUCO DE UVA INTEGRAL: BP: R\$ 15,79 – Santa Helena/SC BP: R\$ 13,17 – São Lourenço D'Oeste/SC BP: R\$ 18,52 – Ibiam/SC	LITRO	R\$ 15,83

4 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Em conformidade com o disposto na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, o planejamento da contratação deve observar, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, o princípio do parcelamento do objeto, de modo a favorecer o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e a ampliação da competitividade, sem comprometer a economia de escala.

4.2. Considerando as características e especificidades do objeto em análise, optou-se pelo parcelamento da demanda, por se mostrar técnica e economicamente viável, possibilitando o melhor aproveitamento das condições de mercado e a ampliação da competitividade, sendo adotado o critério de julgamento por item.

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

5.1. Após a conclusão dos estudos técnicos preliminares, declara-se viável e adequada a contratação destinada ao fornecimento de alimentação escolar, considerando que o objeto atende às necessidades da rede municipal de ensino, está em conformidade com o planejamento nutricional elaborado pela equipe responsável e observa as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 5.2. A contratação proposta revela-se compatível com os princípios da eficiência, economicidade e regularidade do abastecimento alimentar, assegurando condições adequadas para o atendimento contínuo e de qualidade aos estudantes da rede pública.

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

6.1. Considerando o ETP disponível em <https://camboriu.sc.gov.br/plano-de-contratacao-anual-2026/>, 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.

7 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

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

7.2. 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.

7.3. 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. 7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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.



**PREFEITURA DE
CAMBORIÚ**
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

7.7. 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

7.8. Entregas:

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

7.8.2. 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.

7.8.3. 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 unidades escolares.

7.8.4. 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 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.

7.8.5. 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.

7.8.6. 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.

7.8.7. 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.

7.8.8. 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.

7.8.9. 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.

7.8.9.1. 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.

7.8.9.2. 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.

7.8.9.3. 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 e/ou a equipe diretiva das Escolas emitirá relatório de não conformidade apontando as irregularidades no fornecimento de alimentos em cada uma das escolas atendidas pela Rede Municipal de Ensino.

7.8.9.4. Para cada relatório 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

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



**PREFEITURA DE
CAMBORIÚ**
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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

7.8.9.5. Os veículos de transporte e distribuição dos alimentos se destinarão exclusivamente para essa finalidade, deverão dispor:

- a) De compartimento de carga totalmente fechada e dotado de isolamento térmico.
- b) Deverão estar devidamente higienizados, bem como as caixas, carrinhos e outros equipamentos utilizados.
- c) Devem possuir Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária e atender a todos os requisitos do Decreto do Santa Catarina e Legislação Sanitária pertinente.

7.8.9.6. 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.

7.8.9.7. 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.

7.8.9.8. 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.

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

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

7.9. Da Documentação:

7.9.1. 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.

7.9.2. 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.

7.9.3. DAS AMOSTRAS:

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

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

7.9.3.3. 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.

7.9.3.4. A entrega será no seguinte local: Unidade Escolar - CEI Maria Bittencourt Saut, Rua Olga Bernardes Amorim, nº 989, Centro, Camboriú – SC horário das 07h às 17h.

7.9.3.5. 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;

7.9.3.6. Não serão aceitos produtos sem identificação.



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

7.9.3.7. 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.

7.9.3.8. 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.

7.9.3.9. 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.

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

7.9.4.1. 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.

7.9.4.2. O teste das amostras será realizado 1 (um) dia após a entrega dos produtos.

7.9.4.3. Apresentar amostra com a ficha técnica para todos os Itens deste processo que contêm **“APRESENTAR AMOSTRA”**.

7.9.4.4. Para análise das Amostras e execução do contrato será responsável a Nutricionista: Lísia Carla Toniazzi/Matrícula 14.804 e gestora da Secretaria municipal de educação: Joseane Coelho Hoffmann.

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

7.9.4.6. Para eventual necessidade de substituição da marca do produto apresentada na etapa de amostragem deverá ser formalmente justificada pela empresa fornecedora, mediante apresentação de nova amostra do produto e documentação que comprove a equivalência de qualidade, composição e características sensoriais em relação ao produto originalmente aprovado.

7.9.4.7. A substituição ficará condicionada à análise e aprovação prévia da equipe técnica de alimentação escolar, de modo a assegurar a manutenção do padrão de qualidade, a conformidade com as especificações do edital e o atendimento às diretrizes do Programa nacional de Alimentação escolar (PNAE).

7.9.4.8. 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.

8 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) constitui-se em eixo essencial para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, promovendo a oferta de alimentação saudável, adequada e segura, baseada no consumo de alimentos variados, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares dos alunos. O programa também contempla ações de educação alimentar e nutricional e assegura o direito à alimentação escolar, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas, as condições de saúde específicas e a vulnerabilidade social dos estudantes.

8.2. No âmbito deste Estudo Técnico Preliminar, foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades públicas, por meio de consulta a editais e registros de preços, com o objetivo de identificar novas metodologias, tecnologias ou práticas inovadoras que pudessem atender de forma mais eficiente às necessidades da Administração.

8.3. A análise demonstrou ausência de variações significativas quanto à execução do objeto, sendo que as diferenças observadas relacionam-se principalmente à modalidade de licitação adotada, em conformidade com a permissibilidade normativa vigente.

8.4. Dessa forma, verifica-se que a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar é frequentemente realizada por órgãos públicos em todas as esferas, havendo ampla disponibilidade de fornecedores aptos a atender aos requisitos estabelecidos neste documento.

8.5. Contudo, no processo anterior, alguns itens foram declarados **desertos e fracassados**, indicando que, apesar da oferta existente no mercado, determinados produtos podem apresentar menor atratividade comercial, maior variação de disponibilidade ou especificações que demandam ajustes.



**PREFEITURA DE
CAMBORIÚ**
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

8.6. Diante desse cenário, torna-se necessária a instauração de novo processo licitatório, contemplando os itens acima descritos, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção de propostas compatíveis com as condições de mercado.

8.7. Registra-se que determinados itens constantes deste processo licitatório também integram objeto de contratação anterior, atualmente vigente. Todavia, a eventual utilização dos itens ora licitados fica condicionada ao esgotamento integral do saldo remanescente do contrato precedente, observado o princípio da economicidade.

8.8. A execução decorrente deste certame somente ocorrerá de forma subsidiária e excepcional, sendo acionada apenas se e quando comprovada a necessidade administrativa, inexistindo obrigação de consumo imediato ou integral dos quantitativos previstos.

9 – SOLUÇÃO COMO UM TODO:

9.1. A solução adotada consiste na instauração de um novo processo licitatório, organizado por item, destinado exclusivamente aos gêneros alimentícios anteriormente declarados desertos e fracassados. A reabertura do certame, permite adequar as especificações técnicas às práticas comerciais observadas no levantamento de mercado, revisar os preços máximos com base em cotações atualizadas e ampliar a competitividade entre os fornecedores especializados.

9.2. Essa estruturação possibilita maior aderência às condições reais de oferta, reduz barreiras de participação, aprimora a viabilidade de fornecimento e contribui para mitigar a possibilidade de novo insucesso. Com isso, busca-se assegurar o abastecimento regular da merenda escolar, a execução dos cardápios planejados e o atendimento adequado às necessidades das unidades de ensino no exercício de 2026.

9.3. 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”.

9.4. Além de ser um direito dos alunos, traz inúmeros benefícios, tais como:

9.4.1. 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

9.4.2. 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.

9.5. Esta Secretaria optou por realizar a presente aquisição dos serviços, através da modalidade pregão sob o formato eletrônico com entrega parcelada no qual poderá ser adotado quando pela natureza do serviço for possível definir previamente os quantitativos a serem demandados.

9.6. Salienta-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades da secretaria municipal até o momento, sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

9.7. A solução proposta é o registro de preços para eventual e futura aquisição dos serviços citados neste ETP, para atender a demanda das instituições de ensino da rede municipal de Educação de Camboriú pelo período de 12 (doze) meses.

10 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

10.1. Espera-se, com a presente contratação, assegurar aos estudantes da rede municipal de ensino o direito à alimentação escolar, conforme previsto na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

10.2. A iniciativa visa contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, promovendo a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo, em conformidade com as recomendações da equipe técnica de nutrição.

10.3. No tocante à contratação, espera-se alcançar benefícios diretos e indiretos relacionados à economicidade, uma vez que o procedimento licitatório possibilita a seleção de empresa especializada a preço competitivo, decorrente da livre concorrência

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



**PREFEITURA DE
CAMBORIÚ**
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

entre os fornecedores do setor. A definição do preço vencedor observará os requisitos previamente estabelecidos no edital, pautados nos princípios da eficiência, da economicidade e da sustentabilidade, de modo a garantir a racionalização e otimização dos recursos públicos.

10.4. O processo licitatório busca, ainda, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, estimular a justa competição e evitar contratações com sobrepreço, preços inexequíveis ou práticas de superfaturamento, assegurando a transparência e a vantajosidade do ajuste.

10.6. Por fim, a execução contratual exigirá da empresa contratada o cumprimento de boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a redução de impactos ambientais, o uso racional de insumos e a promoção de responsabilidade socioambiental no fornecimento da alimentação escolar.

11 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO:

11.1. Elaboração do Termo de Referência, com base nas informações constantes deste Estudo Técnico Preliminar, contendo a descrição detalhada do objeto, as especificações técnicas, as condições de fornecimento, de pagamento e de fiscalização contratual.

11.2. Definição da modalidade e do tipo de licitação, conforme a natureza do objeto e o valor estimado da contratação, observando as disposições da Lei nº 14.133/2021 e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

11.3. Análise e validação da pesquisa de preços pela unidade responsável, assegurando que os valores estimados estejam compatíveis com os preços praticados no mercado e dentro dos limites orçamentários disponíveis.

11.4. Publicação do edital de licitação em meio oficial e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), garantindo ampla publicidade e competitividade.

11.5. Designação de gestor e fiscais do contrato, após a adjudicação e homologação, para acompanhamento, controle e avaliação da execução contratual, com observância às boas práticas de gestão pública e sustentabilidade.

11.6. Adoção de medidas de sustentabilidade, exigindo da contratada práticas que minimizem impactos ambientais e assegurem o cumprimento das exigências nutricionais e sanitárias estabelecidas pela legislação vigente.

11.7. A presente contratação encontra-se acompanhada de Parecer Jurídico emitido no âmbito do processo licitatório, elaborado nos termos da legislação aplicável, com exame das peças constitutivas, da conformidade do objeto e da legalidade dos procedimentos adotados e integra este processo e encontra-se devidamente anexado para fins de comprovação da análise realizada e subsídio à tomada de decisão administrativa.

12 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

12.1. A presente contratação não depende diretamente de outros ajustes contratuais, sendo autônoma em sua execução. Entretanto, reconhece-se a existência de contratações correlatas necessárias ao pleno atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente aquelas voltadas à logística de distribuição, armazenamento, transporte dos gêneros alimentícios, fornecimento de gás de cozinha, aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha, serviços de manutenção de equipamentos e limpeza dos espaços de preparo e consumo das refeições.

12.2. Essas contratações, embora não interdependentes em termos jurídicos, são complementares entre si, na medida em que asseguram a adequada execução do serviço de alimentação escolar, garantindo qualidade, regularidade no fornecimento e cumprimento das normas de segurança alimentar e nutricional.

12.3. Ressalta-se que todas as contratações correlatas deverão observar os princípios do planejamento prévio, economicidade, eficiência e sustentabilidade, previstos na Lei nº 14.133/2021, bem como as diretrizes técnicas do FNDE/MEC.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

13.1 – A execução contratual pela contratante poderá implicar impactos ambientais decorrentes da geração de resíduos sólidos, consumo de água e energia e uso de transporte para distribuição dos gêneros alimentícios, razão pela qual deverão ser adotadas medidas de gestão sustentável, priorizando o uso racional de recursos, a destinação ambientalmente adequada de resíduos e a observância dos princípios da sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021 e na Lei nº 12.305/2010.

14 – PLANEJAMENTO:



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

14.1. Este documento foi elaborado por Fabiana Venâncio Lembeck, responsável pela cotação de preços e pela compilação das informações encaminhadas pelo setor técnico, apenas para fins de instrução do processo, não implicando manifestação conclusiva quanto à decisão de contratar, a qual caberá à autoridade competente.

Camboriú, 20 de Janeiro de 2025.

CARIN BERNADETE KRUG

Secretária de Educação

JOSEANE COELHO HOFFMANN

Gestora do Fundo Municipal de Educação

FABIANA VENÂNCIO LEMBECK

Planejamento de Compras

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO II

**PREGÃO ELETRÔNICO 001/2026 - FME
PROCESSO LICITATÓRIO 002/2026 - FME**

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:

1. OBJETO: *Reabertura de processo licitatório visando à aquisição dos itens de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar que, no certame anterior, foram declarados desertos ou fracassados, observando-se as especificações técnicas, as quantidades estimadas e as demais condições definidas neste Estudo Técnico Preliminar para atendimento das unidades de ensino do Município de Camboriú.*

1.1. *A estimativa de duração da contratação será de 12 meses contados a partir da data de assinatura da Ata, podendo ser prorrogado conforme artigo 106 da Lei de compras 14.133/2021.*

2 – FUNDAMENTAÇÃO:

2.1. O presente objeto de contratação teve como apoio o Estudo Técnico Preliminar n° 05/2026 – Fundo Municipal de Educação de Camboriú, datado em 19/01/2026.

3 - SOLUÇÃO COMO UM TODO:

3.1. Item previsto no item 9 do ETP (Estudo Técnico Preliminar) n° 05/2026 – Fundo Municipal de Educação de Camboriú.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Item previsto no item 7 do ETP (Estudo Técnico Preliminar) n° 05/2026 – Fundo Municipal de Educação de Camboriú.

5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. 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.

5.2. Entregas:

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

5.2.5. 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.

5.2.6. 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

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



**PREFEITURA DE
CAMBORIÚ**
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas, também, às sanções previstas deste edital.

5.2.7. 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.

5.2.8. 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.

5.2.9. 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.

5.2.9.1. 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.

5.2.9.2. 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.

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

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

5.2.9.5. Os produtos deverão entregues no prazo máximo de 07 dias úteis, após emissão do pedido.

5.2.9.6. A entrega ocorrerá nas Unidades Escolares requisitante, sendo recebido por servidor escolar.

5.3. Recebimentos e Notas:

5.3.1. Os romaneios e notas só serão aceitos se estiverem constando as rubricas de recebimento (no caso de dois ou mais itens), além da assinatura e carimbo da escola.

5.3.2. 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.

5.3.3. 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.

6 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. O contrato ou instrumento equivalente deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 14.133, 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.



**PREFEITURA DE
CAMBORIÚ**
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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.

6.6. Atribuições dos membros da equipe de fiscalização:

6.6.1. Cabe ao Gestor do contrato:

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

6.6.2. Cabe aos Fiscais do contrato:

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

6.6.3. Fiscal:

Nome: Lísia Carla Toniazzo – Matrícula 14.804

Cargo: Nutricionista - Email: compras@smecamboriu.g12.br

6.6.4. Gestor do contrato:

Nome: Joseane Coelho Hoffmann

Cargo: Gestora do Fundo da Educação - Email: compras@smecamboriu.g12.br

7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

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

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

7.3. 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.

7.4. 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).

8 – SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

8.1. 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.

8.2. 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.

9 - VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Estima-se que o valor de contratação será de R\$ 987.136,03 (Novecentos e oitenta e sete mil, cento e trinta e seis mil reais e três centavos). Detalhado no item 2 do Estudo Técnico Preliminar nº 05/2026.

10 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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

11 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO:



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

TEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	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	900
02	BISCOITO DE POLVILHO COM BATATA DOCE: ingredientes: polvilho azedo, batata doce, gordura vegetal de palma, sal. Embalagem de 80 a 100g. Deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	PCT	7776
03	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.	PCT	560
04	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.	CX	188
05	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU: Descrição: Chocolate em pó 50% cacau. Embalagem de 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.	CX	408
06	BEBIDA VEGETAL: Leite vegetal de soja, castanha de caju, amêndoa e/ou aveia, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais. Especificação técnica: embalagem tetra pak (caixa) com um litro, e prazo de validade mínimo de 100 dias a partir da entrega. Podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca, não deve conter lactose e caseína. Não deve conter açúcar em sua composição. Especificações do produto: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	LITRO	370
07	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	6196
08	FARINHA DE MANDIOCA PCT 1KG: Farinha seca, fina-Classe branca tipo I. Características Gerais: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e	PCT	2000

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	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, pacote pesando 1 kg. O produto deve atender às 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
09	FARINHA DE TRIGO PCT 5 KG: Descrição do objeto: farinha de trigo especial tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. 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 cortantes, 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 transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 5kg. Não serão aceitos produtos danificados. A rotulagem deve estar de acordo com a 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	350
10	FERMENTO DE PÃO 125 gr: Descrição do objeto: fermento biológico instantâneo 125gr. Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras 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	UNI	50

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

	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.		
11	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REFLUXO 400G: Características: fórmula infantil para lactentes de até 12 meses, espessado para lactente com regurgitação frequente e/ou refluxo gastroesofágico. Embalagem primária: lata metalizada, atóxica, resistente, contendo 400 gramas, vedadas com lacre aluminizado e tampa plástica. Não contém glúten. O produto deverá ter validade de no mínimo 360 (trezentos e sessenta) dias. Somente serão aceitos produtos com no máximo 30 (trinta) dias da data de fabricação. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	LATA	48
12	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 190 mg; cálcio - mínimo 402 mg; ferro - mínimo 6,0 mg; 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.	LATA	170
13	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 240 mg; 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.	LATA	965
14	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.	LATA	24
15	FÓRMULA PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA APLV 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.	LATA	48

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

16	FÓRMULA INFANTIL PARA APLV SEVERA E SEM LACTOSE À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES 400G: Características: Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e/ou crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose e à base de aminoácidos livres. Indicada para crianças de 0-3 anos, nutricionalmente completa e isenta de proteína láctea, lactose, sacarose, frutose, galactose e ingredientes de origem animal. Contém aminoácidos livres e sintéticos, xarope de glicose, óleos vegetais e TCM. Com DHA + ARA, taurina e nucleotídeos. Lata 400g. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	LATA	48
17	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 pak 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 P205. 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.	LITRO	16000
18	LEITE DE VACA DESNATADO EM PÓ: Leite desnatado desidratado, instantâneo, com redução de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: o produto deve ser acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo nesta embalagem 400 g de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	LATA	12
19	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	220

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

20	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS 500g: Características: macarrão tipo parafuso (fusilli) que não possua OVOS na lista de ingredientes e nem traços. Não deverá apresentar sujeidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Rotulagem: deve conter as seguintes informações: marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	PCT	107
21	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; transportada em embalagens e temperaturas corretas (de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as 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.	UNI/TABLET E OU POTE	1980
22	MANTEIGA SEM LACTOSE OU ZERO LACTOSE 200G: Características: manteiga de primeira qualidade, sem sal, SEM LACTOSE, embalagem de 200g. Nos ingredientes que contenham enzima lactase. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes. Transporte em carro refrigerado. Ingredientes: creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum (não obrigatório). Informação nutricional, lista de ingredientes, marca do fabricante, licenças e autorizações do mesmo de acordo com a legislação, prazo de validade de no mínimo 40 após a entrega. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	UNI/TABLET E OU POTE	55
23	NATA 300g: 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 300g 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.	UNI	8150
24	NATA ZERO LACTOSE: Características: Nata zero lactose. Textura firme, sem apresentar grumos, sem soro aparente, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabor e odor estranho. Embalagem pote plástico de 200 -260 g, deve conter dados de identificação, nome e/ou marca, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 30 dias a partir da entrega do produto. 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. Registro no Ministério da Agricultura. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	UNI	55

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

25	ÓLEO DE SOJA 900ml: 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. A 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.	GRF	6.100
26	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Pão de forma fatiado sem glúten e sem lactose, de 300gr a 430g - Pão fatiado com aproximadamente 25g cada fatia, 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 300 a 430g. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA MÍNIMA DE 1 PACOTE, PARA AVALIAR AS QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS E VALIDADE	PCT	62



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

27	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 nº12, 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 - salmonella 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 22,0 g; 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	2590
----	---	----	------

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

28	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 caracteriza, 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/cm 2) 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	1820
29	PÃO MINI INTEGRAL COM APROXIMADAMENTE 25 gr: 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 (esfarelenta 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 FICHA TÉCNICA.	KG	1130

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

30	PÃO MINI DE DIVERSOS SABORES COM APROXIMADAMENTE 25 gr (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; 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 (roschas, 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- salmonella 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.	KG	5200
31	PÃO DE QUEIJO: Ingredientes: Polvilho, água, ovos, óleo, queijo (mussarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracteriza, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e gordura vegetal hidrogenada. 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, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de aproximadamente 25g, e deve ser entregue congelado. Peso da embalagem: entre 1 a 2 Kg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	KG	950

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

32	PÃO DOCE COM FAROFA (MASSINHA/CHINEQUE): Pão tipo massinha doce coberto com farofa pronto para consumo, pesando 50g, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, açúcar de baunilha, margarina vegetal, fermento biológico, canela em pó, sal e outros coadjuvantes de tecnologia, como estabilizantes e melhoradores de farinha. Isenta de gordura trans. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	KG	245
33	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	1.826
34	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.	PCT	1540
35	SUCO DE LARANJA INTEGRAL: Suco de Fruta Integral, sabor de laranja, sem adição de água, açúcar e conservantes; composta de 100% suco de laranja; isento de fermentação e outras matérias estranhas ou impróprias ao produto; com cor de laranja, sabor e odor próprios; Embalagem primária hermeticamente fechada, apropriada; com validade mínima na data da entrega de 60 Dias; Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 01/00, Rdc 259/02, Rdc 360/03, rdc 12/01, Rdc 14/14 e alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega Aos Proc. Adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; Embalagem de 3 a 5 litros. APRESENTAR FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	LITRO	2.891
36	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL: Sem adição de água, corantes artificiais, açúcar edulcorantes e conservantes. Produto não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maçã. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	LITRO	900

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

37	SUCO DE UVA INTEGRAL: Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em frascos de vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml de conteúdo. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	LITRO	890
-----------	---	--------------	------------

12 - LOCAIS DE ENTREGA:

12.1. Os locais de entrega estão relacionados no Anexo I do presente Termo de Referência e poderá sofrer alterações, pois deverão ser inauguradas novas unidades de ensino no decorrer do ano de 2026.

13 – GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

13.1. A empresa vencedora deverá garantir o atendimento a todas as exigências, conforme especificados neste termo de referência e no Estudo Técnico Preliminar N.º 05/2026 e os produtos deverão estar dentro das normas vigentes.

14 – DE FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

14.1. 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.

14.2. 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.

15 - PLANEJAMENTO:

15.1. Este documento foi elaborado por Fabiana Venâncio Lembeck, responsável pela cotação de preços e pela compilação das informações encaminhadas pelo setor técnico, apenas para fins de instrução do processo, não implicando manifestação conclusiva quanto à decisão de contratar, a qual caberá à autoridade competente. Camboriú, 09 de Janeiro de 2026.

CARIN BERNADETE KRUG

Secretária de Educação

JOSEANE COELHO HOFFMANN

Gestora do Fundo Municipal de Educação

FABIANA VENÂNCIO LEMBECK

Planejamento de Compras

ANEXO I

ITEM	UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇO
1	CEI Profº Alcimar de Souza Vieira	Rua Santa Terezinha, N° 149, São Francisco de Assis
2	CEI Eurípedes de Paula da Silva	Rua Flamboyant, N° 1143, Conde Vila Verde
3	CEI Fátima Nair Bambinetti Gervásio	Rua Rio Uruguai, Loteamento Jardim Veneza
4	CEI Hélio Borinelli	Rua Prefeito Antônio Mafra, N° 135, Rio do Meio
5	CEI João de Souza Arruda	Rua Monte Branco, N° 402, Monte Alegre

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

6	CEI Judite da Rocha Dalago	Rua Clemente Felipe Duarte, N° 45, Cedro
7	CEI Julita Pereira	Rua Massaranduba, N° 901, Tabuleiro
8	CEI Maria Bittencourt Saut	Rua Olga Bernardes Amorin, N° 989, Centro
9	CEI Maria Russi	Av. Rio Teixeira, N° 403, Rio Pequeno
10	CEI Neide Merísio Moller	Rua Minas Gerais, N° 1175, Areias
11	CEI Odete Ramos Poltronieri	Rua João Moraes, N° 469, Centro
12	CEI Orlando Souza Filho	Rua Jerusalém, N° 1171, Santa Regina
13	CEI Prof° Otília Santos da Silva	Rua Managuá, N° 100, Santa Regina
14	CEI Antônia Joana Aragão	Rua Goiânia, N° 61, Centro
15	CEI Valkíria Borba Ruengeberg	Rua José da Silva, s/n Cedro
16	Pré Marisa Galdini	Rua Rio Amazonas, N° 714, Rio Pequeno
17	JIM Padre Sérgio Maykot	Rua Maria da Glória Pereira, N° 102, Centro
18	CEM Abelardo Torquato Rosa	Rua Santa Cecília, N° 431, Várzea do Ranchinho
19	CEM Tania Regina Garcia	Rua José Batista de Almeida, N° 179, Tabuleiro
20	CAIC – Centro de Atenção Integral a Criança	Rua Monte Agulhas Negras, N° 1151, Monte Alegre
21	EBM Abalor Américo Madeira	Rua Monte Meru, N° 359, Monte Alegre
22	EBM Anita Bernardes Ganancini	Rua Monte Castelito, N° 39, Monte Alegre
23	EBM Prof° Artur Sichmann (extensão e núcleo de alfabetização)	Rua Mathias Faqueti, N° 22, Centro
24	EBM Clotilde Ramos Chaves	Rua José Francisco Bernardes, N° 1426, Areias
25	EBM Domingos Fonseca	Rua Marmeleiro, N° 1040, Tabuleiro
26	EBM Prof° Ivone Terezinha Garcia	Rua Quito, N° 43, Santa Regina
27	EBM Lucinira Melo Rebelo	Rua Rio Amazonas, N° 674, Rio Pequeno
28	EBM João Vergílio Pereira	Rua Daniel Silvério, sem nº. Cedro
29	EBM Rogério Leonardo Kuhnen	Rua Genuíno Anastácio Pereira, ao lado do CEI Orlando. Santa Regina
30	EBM Eliete Pereira Melo	Rua Dinamarca, Loteamento Jardim Europa
31	EBM Professora Hélia Luci do Carmo Conceição	Rua São Marcos, s/n Loteamento Garden São Francisco de Assis
32	GEM Andrônico Pereira	Rua São José, N° 114, São Francisco de Assis
33	GEM Prof° Joaquim Magalhães	Rua Rio Amazonas, N° 1852, Rio Pequeno
34	GEM Marlene Pereira Zuchi	Rua Clemente Felipe Duarte, N° 91, Cedro
35	Escola de Campo Adolfo Ovídio Coppi	Estrada Geral do Rio do Meio
36	Escola de Campo Hercílio Zimmermann	Estrada Geral Vila Conceição
37	Escola de Campo Manoel Jason Pereira	Estrada Geral do Braço
38	Sede Secretaria de Educação	Rua José Francisco Bernardes, 429 Cento
39	Nova Unidade Escolar do Monte Alegre	Rua Flamboyant, 951

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO 001/2026 - FME
PROCESSO LICITATÓRIO 002/2026 - 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) Cédula de Identidade/CPF ou CNH
- d) Cartão CNPJ

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

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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 n.º 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 Capacidade Técnica ou Declaração emitida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante realizou fornecimento compatível em característica, com o objeto da presente licitação;

1.4.1.2 O licitante se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos por ele encaminhados;

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

1.5 – DECLARAÇÕES

1.5.1 - Declaração Unificada, conforme modelo Anexo V;

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

1.6 - DAS AMOSTRAS

1.6.1 - Conforme solicitado no item 1.2 do Edital.

1.7. NENHUM DOCUMENTO REFERENTE A ESTE CERTAME, RELACIONADO AOS ANEXOS DESTES 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.

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO 001/2026 - FME
PROCESSO LICITATÓRIO 002/2026 - FME

MODELO DE PROPOSTA
(licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento do objeto da presente licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026**, 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 2026.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO V

**PREGÃO ELETRÔNICO 001/2026 - FME
PROCESSO LICITATÓRIO 002/2026 - 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 nº 14.133/2021, 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 2026.

Assinatura do Responsável ou Representante legal

PREFEITURA DE CAMBORIÚ
Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500
Ouvidoria: 0800-646-9500
ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO 001/2026 - FME
PROCESSO LICITATÓRIO 002/2026 - 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 2026.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO 001/2026 - FME
PROCESSO LICITATÓRIO 002/2026 - FME

MINUTADA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

SELEÇÃO DE PROPOSTAS VISANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DOS ITENS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUE, NO CERTAME ANTERIOR, FORAM DECLARADOS DESERTOS OU FRACASSADOS, OBSERVANDO-SE AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, AS QUANTIDADES ESTIMADAS E AS DEMAIS CONDIÇÕES, CONFORME O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E TERMO DE REFERÊNCIA.

Aos xxx (xxx) dias do mês de janeiro do ano de 2026 (dois mil e vinte e seis) o **Fundo Municipal de Educação**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Av. José Francisco Bernardes, nº 429, Centro, Cep 88.340-206, Camboriú/SC, CNPJ/MF 30.753.994/0001-88, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado neste ato pelo Secretária de Educação, Sra. **Carin Bernadete Krug**, com base no Decreto Municipal 4620/2025 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 002/2026 – Pregão Eletrônico 001/2026 - 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
TOTAL					R\$XX

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DA REVISÃO

2.1. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis 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.

PREFEITURA DE CAMBORIÚ
Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500
Ouvidoria: 0800-646-9500
ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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.

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, local e 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.

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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 n.º 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

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:



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

- 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;
- 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 Secretariasolicitante, 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:



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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

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 instrumento 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 n.º 14.133/2021, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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 sustado 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.

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.

PREFEITURA DE CAMBORIÚ

Rua Getúlio Vargas, 77 Centro - Camboriú/SC - CEP: 88340-347 Telefone: (47) 3365-9500

Ouvidoria: 0800-646-9500

ouvidoria@cidadedecamboriu.sc.gov.br



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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.

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.



PREFEITURA DE
CAMBORIÚ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

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 2026.

CARIN BERNADETE KRUG - Secretária Municipal de Educação

JOSEANE COELHO HOFFMANN - GESTORA DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FORNECEDORA/DETENTORA DA ATA DE REGISTRO