



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 037/2025 - FMEDUCA
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2025 – FMEDUCA

O **MUNICÍPIO DE PORTO BELO/FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, Estado de Santa Catarina, por ordem do Prefeito Municipal, o Sr. **JOEL ORLANDO LUCINDA** e por intermédio do(a) Pregoeiro(a) e sua Equipe de Apoio, designados pela Portaria n.º 3.761/2025 e suas alterações, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, às **14h00min** do dia **15 de setembro de 2025**, com julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 3.757/2024, Leis Complementares nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e nº 147, de 7 de agosto de 2014 e demais alterações posteriores.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Das **09h00min** do dia **03/09/2025** até às **13h30min** do dia **15/09/2025**.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: A partir das **14h00min** do dia **15/09/2025**.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: A partir das **14h00min** do dia **15/09/2025**.

LOCAL: www.portaldecompraspublicas.com.br (Portal de Compras Públicas).

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF).

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a seleção de propostas visando o registro de preços para **Aquisição de Gêneros Alimentícios, tendo em vista atender as necessidades dos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação no Município de Porto Belo**, conforme as especificações contidas no Termo de Referência (Anexo I).

1.1. A licitação e seu objeto obedecerão ao disposto na tabela e especificações constantes do **Termo de Referência (Anexo I)**.

1.2. O critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. Poderão participar desta Licitação os interessados, sendo estas pessoas jurídicas, que atenderem todas as exigências constantes deste Edital, seus Anexos, e principalmente em relação à legislação.

2.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto ao **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

2.3. Será admitida a participação de empresas em consórcio, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.4. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

2.5. Para as empresas em recuperação judicial, as mesmas deverão apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme Acórdão Plenário 1201/2020.

2.6. Para participar do Pregão, o licitante deverá se credenciar junto ao provedor do sistema de Pregão Eletrônico, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

2.7. O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

2.7.1. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder,





imediatamente, à correção ou à alteração dos registros quando identificar incorreção ou aqueles que se tornem desatualizados;

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

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

2.7.4. A MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ALÉM DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO CONSTANTE, NO ANEXO V, 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.

3. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

3.1. O certame será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a), com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços, realizando diligência quando possível;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar, realizando diligência quando possível;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos, encaminhando à autoridade superior, se for o caso;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar e homologar, autorizando a contratação.

4. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS

4.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Portal de Compras Públicas e permite a participação dos interessados nas licitações eletrônicas realizadas pela Prefeitura Municipal de Porto Belo.

4.2. O cadastro no portal de compras públicas deverá ser feito no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, por meio de login e senha.

4.3. 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.

4.4. O participante, com poderes de representação, poderá tomar decisões relativamente a todas as fases do procedimento licitatório.

4.5. O Licitante responde integralmente por todos os atos praticados no certame por seu representante ou procurador.

4.6. O Credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta Licitação.





4.7. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

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

4.9. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional deverá ser esclarecida através: do site: <https://portaldecompraspublicas.com.br/> e do **Atendimento à Fornecedores**: Telefone e Whatsapp: Capitais, Regiões Metropolitanas e WhatsApp: 3003-5455 – E-mail: fornecedor@portaldecompraspublicas.com.br

5. PARTICIPAÇÃO

5.1. A participação no Pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

5.2. Caberá ao fornecedor **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 da desconexão do seu representante;

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

5.4. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja **compatível** com o objeto desta licitação.

5.5. **SERÁ CONCEDIDO TRATAMENTO FAVORECIDO PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, PARA AS SOCIEDADES COOPERATIVAS MENCIONADAS NO ARTIGO 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007, PARA O AGRICULTOR FAMILIAR, O PRODUTOR RURAL PESSOA FÍSICA E PARA O MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI, NOS LIMITES PREVISTOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 2006.**

5.6. Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.7. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.8. Que não atendam às condições deste Edital e seus Anexos;

5.9. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.10. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133 de 2021;

5.11. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

5.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº746/2014 – TCU – Plenário).

5.13. **Empresa declarada inidônea em qualquer esfera pública, conforme art. 156 §4º da Lei 14.133/2021.**

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Será solicitado ao licitante mais bem classificado que, no prazo máximo de 2 (duas) horas após convocado, por meio de transferência eletrônica de arquivo (upload) ao sistema, envie a proposta adequada (quando se tratar de lote) ao último lance ofertado após a negociação realizada, bem como os





documentos de habilitação exigidos no item 13 do Edital.

6.2. O licitante que convocado, deixar de enviar a documentação acima exigida será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

6.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. ATÉ A ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserido no sistema;

6.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, sem que seja identificado, através dos seguintes campos:

Valor unitário	Marca	Modelo
----------------	-------	--------

OBS: Quando o objeto se caracterizar como serviço ou o material estabelecer fabricação própria, a especificação não poderá identificar a pessoa jurídica, seja por razão social ou por nome fantasia. Neste caso, entende-se como aceitável a expressão “MARCA PRÓPRIA” ou outra expressão sinônima.

7.1.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

7.1.2. Prazo de entrega: Os produtos licitados deverão ser entregues em até 10 dias úteis contados após o recebimento da Ordem de Compra, sob pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas neste Edital, e deverá ser entregue conforme a quantidade e condições estabelecidas na Ordem de Compra.

7.1.3. As empresas vencedoras deverão entregar amostras de cada item em ATÉ 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS na Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Ênio José Guerreiro, s/nº, Alto Perequê, Porto Belo/SC. Ponto de Referência rua entre o Fort Atacadista e o Posto de Combustível.

7.1.4. Todos os itens do Anexo I deste edital devem ser entregues de 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana, de acordo com a necessidade e em dias a serem determinados pelo Fundo Municipal de Educação.

7.2. 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.

7.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de **exclusiva responsabilidade do licitante**, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto, desde que justificado na sessão, e com expressa concordância fundamentada pelo (a) Pregoeiro (a).

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

7.5. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

7.6. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União ou do Estado e, após o devido processo legal,





gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

8.2. 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.

8.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

8.8. 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.

8.9. O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

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

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

8.12. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

8.13. Entende-se por lances intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, porém inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.

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

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

8.16. 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.

8.17. Se a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão pública **será suspensa e reiniciada** somente decorridas **24 (vinte e quatro horas)** após a comunicação do fato aos participantes, através de publicação no chat do certame no Portal de Compras Públicas.

8.18. 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.

8.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de





ordenação das propostas.

8.20. A ausência de resposta pelo *chat*, durante o tempo do certame, ou qualquer outro que o(a) Pregoeiro(a) estabeleça, por verificada desídia do licitante, poderá acarretar a desclassificação ou a inabilitação do mesmo, reservado o direito à manifestação de recurso, em fase apropriada.

9. DO MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o art. 32 do Decreto Federal nº 10.204/2019 e art. 56 da Lei 14.133/2021.

9.2. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.4. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida itens 9.1 e 9.2, a sessão pública será encerrada automaticamente.

9.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

9.6. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser, de no mínimo, **R\$ 0,01 (um centavo)**, tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

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

9.9. O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

9.11. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

9.12. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de **até 5% (cinco por cento)** acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a **1ª (primeira) colocada**.

9.13. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, **no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema**, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

9.16. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto





estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

9.17. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances modo de **disputa aberta**).

10. EMPATE LEGAL (art. 44 e 45 da LC nº 123/2006)

10.1. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

10.2. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

11. DA NEGOCIAÇÃO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

11.2. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.2.1. A negociação poderá ocorrer por intermédio do(a) Pregoeiro(a), em casos específicos, por meio telefônico e/ou por e-mail, desde que justificado, e reduzido a termo no *chat* destinado à visualização de todos os licitantes.

11.3. Será estabelecido o **prazo mínimo de 02 (duas) horas**, contado da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema, ou outro prazo, à critério deste, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o caput.

12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, e verificará a habilitação do licitante, decidindo motivadamente a respeito.

12.2. Será **desclassificada** a proponente que:

12.2.1. Deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;

12.2.2. Contiver vícios insanáveis;

12.2.3. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

12.2.4. Apresentar preços inexequíveis ou quando exigido pela Administração, não tiverem sua exequibilidade demonstrada; ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

12.3 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.

12.4 Caso entenda necessário, o(a) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Competente poderá instaurar **diligência** para fins de **aferição de exequibilidade das propostas**. Tal diligência poderá ocorrer em qualquer fase da licitação, sendo que o(a) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Competente poderá determinar que o licitante faça prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital.

12.4.1. O prazo para comprovação da diligência será de 02 (duas) horas após a convocação da empresa via chat.

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

12.5.2. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

12.5.3. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta;





12.5.4. Da apresentação de planilha de custos; ou

12.5.5. Da 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.

12.6 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.

12.6.1. Não tiverem a exequibilidade da proposta demonstrada, quando exigido pela Administração;

12.7. A diligência servirá como subsídio para decisão do(a) Pregoeiro(a) ou da Autoridade sobre a aceitabilidade da Proposta apresentada com indício de ser inexequível.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. Os documentos de habilitação serão encaminhados apenas pela empresa vencedora do item/lote no prazo de 2 (duas) horas após o fim da etapa de lances, via sistema, o não envio dos documentos a empresa será inabilitada.

13.1.1. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, para:

13.1.1.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelo licitante e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

13.1.1.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

13.1.1.3. O licitante que convocado, deixar de enviar a documentação acima exigida será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

13.2. O (A) Agente de Contratação, denominado (a) Pregoeiro (a) e a Equipe de Apoio designada verificarão, ainda, **sob pena de inabilitação**, da pessoa jurídica:

13.1.1 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 afutura contratação, mediante a pesquisa aos seguintes cadastros:

13.1.1.1. 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>;

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

13.1.1.3. Os documentos que forem objeto de verificação, obrigatória ou discricionária, serão anexados para acesso de todos os licitantes, ao Portal de Compras Públicas, referente ao processo em questão.

13.3. 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 Portal de Compras Públicas, no prazo definido pelo(a) Pregoeiro(a), seja este estipulado em lei ou à critério da Administração.

13.4. A verificação pelo(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio nos sites eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

13.5. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora.

13.6. Será julgada **inabilitada** a proponente que:

a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.

b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;





- d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.**

13.7. 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.

13.8. Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, o(a) Pregoeiro(a) adotará o seguinte procedimento **quando a vencedora for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:**

13.8.1. Serão analisados os documentos **não** integrantes da regularidade fiscal, social e trabalhista, aplicando-se o disposto no item 13.5 “a”, “b”, “c” e “d” deste edital.

13.9. Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista, declarando-se:

13.9.1. O atendimento das exigências constantes do Edital com a respectiva habilitação, caso se verifique que toda a documentação está regular; ou

13.9.2. O desatendimento das exigências constantes do Edital, caso se verifique a restrição, ou seja, que alguma certidão foi apresentada vencida, sendo 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.**

13.9.3. A não-regularização da documentação de regularidade fiscal, social ou trabalhista, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, retomando a licitação na forma do item 13 e seguintes, ou fracassar a licitação ou o item, conforme o caso.

13.10. As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração, conforme modelo do **ANEXO V**, de que se enquadram nesta categoria jurídica empresarial, mediante apresentação de certidão simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado ou declaração de enquadramento validada pela Junta Comercial.

13.11. A não apresentação desta declaração leva ao entendimento de que as empresas proponentes não têm interesse nos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou não se enquadram nesta categoria jurídica.

13.12. A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, conforme previsto no art. 337-F da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.13. A certidão simplificada ou a declaração deverá ter sido emitida nos **90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data prevista para a sessão de entrega dos envelopes de habilitação e de proposta de preço, sob pena de não aceitabilidade.

13.14. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 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.

13.15. As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 **deverão apresentar, na fase de habilitação, DECLARAÇÃO de que os contratos**





que este celebrou 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 (modelo de declaração disponível no anexo V deste edital).

13.16. HABILITAÇÃO JURÍDICA (Deverá apresentar o documento solicitado conforme o tipo da empresa):

- a) **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- b) **Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.
- c) **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- d) **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.
- e) **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- f) **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

13.16.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.17. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Inscrição do CNPJ, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal de origem da empresa;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual de origem da empresa;
- d) Prova de regularidade com os débitos relativos aos tributos federais e a dívida ativa da união que abrange os créditos tributários da Receita Federal do Brasil (RFB), da PGFN (Dívida Ativa da União Junto a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional) e as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;
- e) Prova de regularidade com FGTS, emitida através do site: <https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, emitida através do site: <http://www.tst.jus.br/certidao>;

13.18. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelos distribuidores da sede do juízo da comarca da pessoa jurídica.
- b) Para as empresas em recuperação judicial, as mesmas deverão apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme Acórdão Plenário 1201/2020.

13.19 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA





13.19.1 - Apresentação de atestado de capacidade técnica, que comprove já ter fornecido produto da natureza da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e a qualidade do produto.

14. DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

14.1. Deverá apresentar como complemento dos documentos de habilitação, a **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES**, conforme modelo **ANEXO IV**.

14.2. A referida declaração deverá estar assinada e datada, sendo esta, se possível, objeto de diligência saneadora.

15. DAS DILIGÊNCIAS

15.1. Poderão ser realizadas diligências referentes aos documentos apresentados, ou em relação a quaisquer outros documentos e aspectos, bem como localização da empresa, notas fiscais relativas ao(s) atestado(s) técnico(s) emitido(s), além de autenticações, sejam presencialmente e/ou através dos sítios eletrônicos oficiais.

15.1.1. O prazo para envio de documentos complementares quando solicitado será de **02 (duas) horas após convocação através do chat e serão enviados exclusivamente via sistema**.

15.2. A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência deverá ser requerida 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.

15.3. A utilização dos recursos e meios eletrônicos dispensa o envio de documentação por correspondência, sendo utilizado campo próprio do sistema.

15.4. O envio de documentação de habilitação complementar para quaisquer e-mails será desconsiderado, exceto se informado pelo(a) Pregoeiro(a), via *chat*, **no sistema**.

15.5. Serão verificados todos os documentos originais, **conforme a Lei nº 13.726/18**.

16. DOS RECURSOS

16.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, **em até 15 (quinze) minutos**, em campo próprio do sistema, **exclusivamente**, manifestar sua intenção de recorrer, o que ocorrerá em 02 (dois) momentos, sendo o primeiro logo após declarado o arrematante e a outro após o termino da fase de habilitação, conforme Art. 165, §1º, inciso I da Lei 14.133/2021 e Art. 40 da IN 73/2022.

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

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

16.4. Os **documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrrazões** deverão ser anexados em campo próprio do sistema, **exclusivamente**, dentro do limite de tempo estipulado (dia e horário), não sendo admitido qualquer outro meio, **sob pena de indeferimento**.

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

16.6. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto do subitem 16.1, importará na decadência desse direito, e o(a) Pregoeiro(a)





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

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

17. DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

17.1. 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;

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

17.3. A Autoridade competente emitirá a decisão final.

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

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

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

18. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DE CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Autoridade Competente, caso não haja interposição de recurso, ou após a regular decisão dos recursos apresentados.

18.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

18.3. Após a homologação, o Contrato e/ou a Ata de Registro de Preços será encaminhado por e-mail informado no sistema, e deverá ser devolvido assinado no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Importante destacar que a eficácia do contrato iniciará após a publicação do contrato no PNCP, conforme art. 94 da Lei 14.133/2021.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas, conforme **Termo de Referência (ANEXO I)**, e concomitantemente, na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ANEXO VI)**.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no **Termo de Referência (ANEXO I)**, além da **Minuta da Ata de Registro de Preços (ANEXO VI)**, sendo parte integrante deste edital.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, resguardada 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 dos 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 PORTO BELO** pelo prazo de até 03 (três) anos;

e) Declaração de idoneidade 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.

22.2. 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.

22.3. 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 PORTO BELO**;

22.4. O valor da multa poderá ser descontado de eventual crédito existente na **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, à 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.

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

22.6. O contrato poderá ser rescindido na ocorrência de qualquer um dos motivos enumerados no artigo 137 da Lei Federal n.º 14.133/2021 com as formalidades e consequências previstas nos artigos 138 e 139 da referida Lei.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1. 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 do Portal de Compras Públicas.

23.2. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica, **exclusivamente**, através de campo específico (**IMPUGNAÇÕES e/ou DÚVIDAS E ESCLARECIMENTOS**), não sendo admitida qualquer outra forma de envio.

23.3. 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 **Portal de Compras Públicas** seguir o rito do subitem 23.1. sem quaisquer exceções, vinculando os participantes, interessados e a própria Administração.

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

23.4. 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.

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

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

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



24.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á a ata da sessão e/ou quaisquer outras atas, bem como os documentos, no sistema eletrônico do Portal de Compras Públicas (<https://portaldecompraspublicas.com.br/>), onde todos os interessados têm acesso, e concomitantemente no site da **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, através do sistema IPM (<https://portobelo.atende.net/cidadao>), conforme a possibilidade e o andamento do processo.

24.2. 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 em contrário, pelo (a) Pregoeiro (a).

24.3. A adjudicação e/ou a homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade, a segurança da contratação e os demais princípios inerentes à Lei nº 14.133/21.

24.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

24.7. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração, de segunda-feira à sexta-feira, e em horário estabelecido, das 08h 00min às 14h00min.

24.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.9. 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.

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

25.2. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, além do site do Município, no endereço <https://portobelo.atende.net/cidadao> (“aba” Consulta Licitações).

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

ANEXO I – Termo de Referência (TR);

ANEXO I-A – Estudo Técnico Preliminar (ETP);

ANEXO II – Exigências para Habilitação Complementar (Pós- Disputa);

ANEXO III – Modelo de Proposta;

ANEXO IV – Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação e Demais Obrigações;

ANEXO V – Declaração ME/EPP;

ANEXO VI – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Porto Belo/SC, 02 de setembro de 2025.

JOEL ORLANDO LUCINDA
Prefeito Municipal





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



ANEXO I
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:

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 04/2025/SME

I - DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

O presente Termo de Referência tem como objetivo principal estabelecer as bases, os critérios, as diretrizes e os requisitos necessários para a aquisição dos gêneros alimentícios, que se faz necessário para atender as unidades escolares que pertencem a Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNID.	QUANT	PREVISÃO DE CUSTO	
				VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ. ADOÇANTE DIETÉTICO DE STEVIA 100% NATURAL EM PÓ. SEM CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM, CONTENDO 400 GR. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS 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 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UN	500	R\$ 32,86	R\$ 16.430,00
02	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DESCRIÇÃO DO OBJETO: CONTENDO BASICAMENTE A MISTURA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE ARROZ OU MANDIOCA, SAL REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. SABORES VARIADOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR E ODOR PRÓPRIOS; SABOR DE LEITE CARACTERÍSTICO. DEVE SER CROCANTE E NÃO APRESENTAR-SE QUEBRADO NEM QUEIMADO. 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	PCT	10.000	R\$ 7,15	R\$ 71.500,00

“Porto Belo Capital Catarinense dos Transatlânticos”





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. CADA PACOTE DEVE CONTER DE 300 A 500 GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, 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 09 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA				
03	BISCOITO DE LEITE Descrição do objeto: biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto poderá conter amido e/ou leite ou soro de leite, mas deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. 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 09 meses a partir da data da entrega	PCT	10.000	R\$ 7,42	R\$ 74.200,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



04	BISCOITO SALGADO. Descrição do objeto: Biscoito tipo água e sal ou Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, amido, extrato de malte, fermento biológico, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha (protease). Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Pacotes de plástico atóxico e lacrado. Cada pacote deve conter de 300 a 400 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçado, 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 09 meses a partir da data da entrega.	PCT	10.000	R\$ 8,15	R\$ 81.500,00
5	BISCOITO AMANTEIGADO Descrição do objeto: biscoito tipo amanteigado obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto deverá ser isento de gordura trans e corantes artificiais. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado, nem queimado. 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. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada	PCT	10.000	R\$ 7,92	R\$ 79.200,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 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 09 meses a partir da data da entrega.				
06	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSEBISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MARGARINA VEGETAL, MALTODEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL, FERMENTO, ESPESSANTE, AGENTE DE LEVEDAÇÃO, EMULSIFICANTE, AROMATIZANTES NATURAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA, TEXTURA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. 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. EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM COM PACOTE DE 100 A 250G.	PCT	2.000	R\$ 27,67	R\$ 55.340,00
7	BISCOITO - EMBALAGEM INDIVIDUAL BISCOITO - BISCOITO DOCE OU SALGADO OU INTEGRAL. EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 3 UNIDADES, 20 A 30G CADA.	UN	25.000	R\$ 11,40	R\$ 285.000,00
8	CARNE BOVINA CORTADA EM ISCA DE PALETA CARNE BOVINA, ISCAS DE PALETA Descrição do objeto: Carne bovina tipo Paleta em isca, congelada, limpa. Cada isca deverá ter tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura. Características gerais: O tipo de corte (paleta) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável, Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 5%.O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características e qualidade da carne. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----- . Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	15.000	R\$ 40,04	R\$ 600.600,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



9	CARNE MOIDA DE 1ª QUALIDADE (MÚSCULO) CARNE BOVINA, MÚSCULO MOÍDO Descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir da moagem do músculo traseiro do coxão, seguido de imediato congelamento. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 10%. A carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: deverá apresentar peso líquido de 01kg, com a embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	18.000	R\$ 41,43	R\$ 745.740,00
10	CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL: GRÃO BENEFICIADO DO FRUTO MADURO DE ESPÉCIES DO GÊNERO COFFEA, SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO ATÉ ATINGIR O PONTO DE TORRA TRADICIONAL, SENDO POSTERIORMENTE SUBMETIDO AO PROCESSO DE MOAGEM. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO FINO, COR CASTANHO; SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COM SELO DE PUREZA ABIC OU DE LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELA REDE BRASILEIRA DE LABORATÓRIOS ANALÍTICOS DE SAÚDE (REBLAS), DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. COM TOLERÂNCIA DE 1% DE IMPUREZAS COMO CASCAS, PAUS, ETC, COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RENDIMENTO MÍNIMO ESPERADO DE 6,25 LITROS DE CAFÉ PRONTO PARA CADA PACOTE DE 500 G. SEM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO 500G A VÁCUO, PODENDO TER EMBALAGEM EXTERNA DE CAIXA DE PAPELÃO.. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, QUANDO FOR O CASO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOUVER; E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. AS ESPÉCIES VEGETAIS UTILIZADAS PARA A OBTENÇÃO DO PRODUTO NÃO PODEM SER PREVIAMENTE ESGOTADAS NO TODO OU EM PARTE. A UTILIZAÇÃO DE ESPÉCIE VEGETAL E PARTES DE ESPÉCIE VEGETAL QUE NÃO SÃO USADAS TRADICIONALMENTE COMO ALIMENTO, PODE SER AUTORIZADA, DESDE QUE SEJA COMPROVADA A SEGURANÇA DE USO DO PRODUTO, EM ATENDIMENTO AO REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO.	PCT	12.000	R\$ 45,38	R\$ 544.560,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03.00-03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



11	COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS Descrição do objeto: Cookies integrais sem glúten, sem leite e sem ovo destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Ingredientes: Farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho), farinha de milho integral, fécula de mandioca, extrato de soja, ingredientes específicos do sabor (sabor conforme pedido), maltodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve ser isento de glúten, leite e gordura trans. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características físico-químicas: isento de glúten, leite e ovo. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: crocante; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: pacotes de polipropileno biorientado laminado e metalizado, contendo de 120g a 150g de peso líquido, lacrados mecanicamente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	PCT	2.000	R\$ 12,98	R\$ 25.960,00
12	CUBOS DE PALETA CARNE BOVINA, CUBOS DE PALETA Descrição do objeto: Carne bovina tipo paleta cortada em cubos de aproximadamente 30 gramas, congelada, limpa. Características gerais: O tipo de corte (paleta) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). A carne bovina tipo paleta em cubos congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: O pacote de carne tipo paleta em cubos congelada deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou	KG	15.000	R\$ 41,94	R\$ 629.100,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----- . Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara.Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
13	CUBOS DE PATINHO CARNE BOVINA, CUBOS DE PATINHO Descrição do objeto: Carne bovina tipo patinho cortada em cubos de aproximadamente 30 gramas, congelada, limpa.Características gerais: O tipo de corte (patinho) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). A carne bovina tipo patinho em cubos congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável.O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: O pacote de carne tipo patinho em cubos congelada deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----- . Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara.Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	10.000	R\$ 48,63	R\$ 486.300,00
14	DOCE DE FRUTA DIET: DESCRIÇÃO DO OBJETO: POLPA DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. SABORES: CONFORME PEDIDO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. 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. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE OU	POTE	500	R\$ 22,68	R\$ 11.340,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	ACETATO, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 250-300G PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
15	DOCE DE LEITE: EMBALAGEM: POTES OU BALDES DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETADO, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES.	UN	2.000	R\$ 29,27	R\$ 58.540,00
16	FECULA DE BATATA: DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS, BATATA (SOLANUM TUBEROSUM, L.). RESULTADO DO PROCESSO DE SECAGEM E MOAGEM DE BATATAS SECAS. DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE P'P, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODORE PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	1.000	R\$ 24,63	R\$ 24.630,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



17	FRANGO: FILÉ SASSAMI Descrição do objeto: Frango semi processado, constituído de filé de peito (sassami) sem osso e sem pele congelado, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Características gerais: deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. O produto deverá se apresentar na forma de filés e deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) congelado individualmente em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características e qualidade do frango congelado. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: peso líquido de 01kg. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	25.000	R\$ 24,89	R\$ 622.250,00
18	FRANGO, COXA DE FRANGO CONGELADA Descrição do objeto: coxa de frango congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Características gerais: A coxa de frango limpa sem penas e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido	KG	10.000	R\$ 14,99	R\$ 149.900,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
19	FRANGO, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA Descrição do objeto: coxa e sobrecoxa de frango desossada congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Características gerais: A sobrecoxa e coxa de frango limpa sem penas e sem osso e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	10.000	R\$ 18,38	R\$ 183.800,00
20	FRANGO, SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA Descrição do objeto: sobrecoxa de frango congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Características gerais: A sobrecoxa de frango limpa sem penas e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	25.000	R\$ 13,79	R\$ 344.750,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



21	LEITE DE ARROZ Leite de arroz. Ingredientes: água, arroz, óleo vegetal, cálcio. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 03 meses de validade	UN	1.000	R\$ 29,16	R\$ 29.160,00
22	MASSINHA DOCE COM FAROFA, ADICIONADA DE FIBRAS - MASSINHA DOCE COM FAROFA (TAMBÉM CONHECIDA COMO CHINECKE COM FAROFA), ADICIONADA DE FIBRAS, COM APROXIMADAMENTE 60 G CADA, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FARELO DE TRIGO/FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO E MARGARINA, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. DAS 60G TOTAIS DE CADA UNIDADE, NO MÍNIMO 15G DEVERÃO SER DE FAROFA. CADA PORÇÃO (1 UNIDADE DE 50G) DEVE FORNECER NO MÍNIMO 1,0 G DE FIBRA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO MAL COZIDO, AMASSADO OU COM QUANTIDADE INFERIOR AO SOLICITADO DE FAROFA. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. TODAS AS UNIDADES DEVERÃO APRESENTAR 60G E DEVERÃO SER DO MESMO TAMANHO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA INTEGRAL COZIDA, COM FAROFA POR CIMA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO. O PRODUTO DEVE SER MACIO, SEM SER GORDUROSO. NÃO DEVE SER SECO NEM DURO. COR: A PARTE EXTERNA E O MIOLO DEVEM SER MARROM CLARO COM PONTOS MARRONS. CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). 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. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS E LACRADOS, CONTENDO 10 UNIDADES, SENDO CADA PACOTE DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS RETORNÁVEIS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO DIA DA ENTREGA OU EM ATÉ 1 DIA ANTERIOR À ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UN	40.000	R\$ 2,73	R\$ 109.200,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



23	PATINHO EM PEÇA Descrição do objeto: Carne bovina tipo patinho. Características gerais: O tipo de corte (patinho) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). A carne bovina tipo patinho deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: O pacote de carne tipo patinho deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	10.000	R\$ 49,33	R\$ 493.300,00
24	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS - DESCRIÇÃO DO OBJETO: PÃO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVO, DESTINADO AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE E ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E AO OVO. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E OVO, COLESTEROL E CONSERVANTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFEÇÃO DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E OVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: MACIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA MECANICAMENTE CONTENDO 300G-400G DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO HÁ NO MÁXIMO UMA SEMANA ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: 2 DIAS A TEMPERATURA AMBIENTE, 7 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU 90 DIAS CONGELADO. FORMA DE ENTREGA: O PÃO	PCT	1.000	R\$ 19,97	R\$ 19.970,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, FATIADO.				
25	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, SOJA E LEITE, SEM CONSERVANTES DESTINADO A PESSOAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE, ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E ALERGIA À SOJA. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E SOJA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECCÃO DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, SOJA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: MACIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: BATATA DOCE, LINHAÇA, NATURAL E CEREALIS. OBS.: SERÁ FEITA UMA ALTERNÂNCIA DOS SABORES ENTRE OS MESES. 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. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA MECANICAMENTE CONTENDO 300-400G DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO HÁ NO MÁXIMO UMA SEMANA ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: 2 DIAS A TEMPERATURA AMBIENTE, 7 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU 120 DIAS CONGELADO. FORMA DE ENTREGA: O PÃO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, FATIADO.	PCT	1.000	R\$ 19,95	R\$ 19.950,00
26	PÃO FRANCÊS: PÃO FRANCÊS &NBSP;- COM APROXIMADAMENTE 50 G CADA, OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, FERMENTO PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.&NBSP;&NBSP;CARACTERÍSTICAS GERAIS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO MAL COZIDO, AMASSADO. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. TODAS AS UNIDADES DEVERÃO APRESENTAR 50G E DEVERÃO SER DO MESMO TAMANHO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E	KG	40.000	R\$ 0,99	R\$ 39.600,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOUVER E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA COZIDA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO. O PRODUTO DEVE SER MACIO. NÃO DEVE SER SECO NEM DURO. COR: DEVE SER DE COR CLARA. CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS E LACRADOS, CONTENDO 10 UNIDADES, SENDO CADA PACOTE DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS RETORNÁVEIS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO DIA DA ENTREGA OU EM ATÉ 1 DIA ANTERIOR À ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA				
27	PÃO BRANCO - TIPO DE FORMA FATIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA QUE CONTENHA PELO MENOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FIBRA DE TRIGO, SAL REFINADO, CONSERVANTE, FERMENTO BIOLÓGICO. DEVE SER FATIADO, ECADA FATIA PESANDO DE 20 A 30 G. TEOR MÍNIMO DE FIBRAS: 6%. UMIDADE MÁXIMA DE 30%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIPROPILENO OU DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. PACOTES DE NO MÍNIMO 400G. DATA DE FABRICAÇÃO: NO PERÍODO MÁXIMO DE 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 (VINTE) DIAS A CONTAR DO ATO DA ENTREGA.	PCT	12.000	R\$ 11,68	R\$ 140.160,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



28	PÃO INTEGRAL DIET -DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA EM FORMAS E DEVERÃO SER PREPARADOS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FATIADO VERTICALMENTE.DEVE SER ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO, CAMELO E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO.CARACTERÍSTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA, O PÃO DEVERÁ APRESENTAR DUAS CROSTAS: UMA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO. O MIOLO DEVERÁ SER POROSO, LEVE E HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO, E NÃO DEVERÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS. SABOR: CARACTERÍSTICO. ODOR: CARACTERÍSTICO. COR: A PARTE EXTERNA DEVERÁ SER AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA, E O MIOLO DEVERÁ SER DE COR BRANCA, OU BRANCO-PARDA.O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE ENTRE 300G (TREZENTOS GRAMAS) E 500G (QUINHENTOS GRAMAS). A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMO DE 07 (SETE) DIAS. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA.	KG	600	R\$ 15,58	R\$ 9.348,00
29	PEIXE: FILÉ DE TILAPIA Filé de tilapia, congelada, sem pele, sem espinha, produto de qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), cortada em filés com 130 a 150 gramas cada, contendo no máximo 10% de perdas no degelo, embalada em camadas separadas por plástico transparente e atóxico, acondicionada em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até momento de consumo. A carne não deve estar amolecida ou com acúmulo de líquidos na embalagem, além disso, não deve apresentar extremidades secas ou amareladas. Deverá ser transportada em carro refrigerado conforme legislação vigente.Embalagem primária: pesando 1 kg, vácuo, tipo &#8220;Cryovac&#8221;, termo-encolhível, atóxica, transparente e	KG	12.000	R\$ 56,57	R\$ 678.840,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	resistente, termossoldada. Contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e a tender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado com identificação. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Somente serão aceitos produtos com data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega.				
30	PERNIL SUINO Descrição do objeto: Pernil suína sem pele, em peça, in natura, sem gordura, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de suínos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: pesando 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	12.000	R\$ 26,20	R\$ 314.400,00
31	POLPA DE AÇAÍ PURA CONGELADA DESCRIÇÃO DO OBJETO: POLPA DE AÇAÍ 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E/OU AROMATIZANTES. EMBALAGEM CONTENDO NOME DO FABRICANTE, MARCA, PESO, RENDIMENTO, LOTE E VALIDADE, RESPEITANDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: COR MARROM ARROXEADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO VISCOSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO, RESISTENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E RESISTENTE COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO	POTE	6.000,00	R\$ 62,31	R\$ 371.860,00
32	SALSICHA AGRANEL DE FRANGO Descrição do objeto: produto de emulsão de carnes, em forma de gomos, embutida em tripa artificial, cozida e defumada. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de suínos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico. Embalagem primária: pesando 3 kg, com embalagem a	KG	5.000	R\$ 18,84	R\$ 94.200,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. Devera constar identificação completa do produto, marca, identificação da origem, peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
33	ÁGUA MINERAL FLUORETADA 200 ML: EMBALAGEM RETORNÁVEL COM CAPACIDADE DE 200 ML COM VALIDADE DE 03 MESES DA DATA DE ÊNFASE	UN	50.000	R\$ 1,22	R\$ 61.000,00
34	ÁGUA MINERAL FLUORETADA 500ML: EMBALAGEM RETORNÁVEL COM CAPACIDADE DE 500 ML COM VALIDADE DE 03 MESES DA DATA DE ÊNFASE	UN	10.000	R\$ 1,61	R\$ 16.100,00
35	ÁGUA MINERAL FLUORETADA 20 LITROS : EMBALAGEM RETORNÁVEL COM CAPACIDADE DE 20 LITROS COM VALIDADE DE 3 MESES DA DATA DE ÊNFASE.	UN	12.000	R\$ 29,67	R\$ 356.040,00
36	AGUA MINERAL COM GAS AGUA MINERAL COM GAS, EMBALAGEM DE 500 ML	UN	5.000	R\$ 2,32	R\$ 11.600,00

O presente contrato terá vigência de doze meses, passando a vigorar a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério do CONTRATANTE, por iguais e sucessivos períodos.

II - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS:

A fundamentação da Contratação e seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

III - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

IV - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Da solução ora tratada, ou seja, o fornecimento dos generos alimenticios para atender as necessidades dos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação, como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

V - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A aquisição de gêneros alimentícios, será de forma parcelada, durante o período do ano letivo, conforme calendário escolar. Será entregue ponto a ponto nas unidades escolares pertencentes a Secretaria Municipal de Educação, conforme solicitado pelo departamento de Alimentação.

VI - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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





**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



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

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.

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

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº14.133, de 2021, art. 117, caput).

O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº11.246 de 2022, art. 22,VI).

O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção de execução do contrato, determinando prazo para a correção.

O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.





O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração

VII - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

Recebimento do Objeto

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela introversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verifica das pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato.

Forma de pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

VIII - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

Registro de preço.

IX - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO:

Os valores prévios da contratação, encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

X - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos designados no Orçamento Geral do Município.

A presente contratação será atendida pelas seguintes dotações: 857/2025, 858/2025, 859/2025.

XI - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE CONFORME CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO, OBSERVADOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE, RENDIMENTO, COMPATIBILIDADE, DURABILIDADE E SEGURANÇA:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNID.	QUANT	PREVISÃO DE CUSTO	
				VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ. ADOÇANTE DIETÉTICO DE STEVIA 100% NATURAL EM PÓ. SEM CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM, CONTENDO 400 GR. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS 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 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UN	500	R\$ 32,86	R\$ 16.430,00
02	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DESCRIÇÃO DO OBJETO: CONTENDO BASICAMENTE A MISTURA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE ARROZ OU MANDIOCA, SAL REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. SABORES VARIADOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E	PCT	10.000	R\$ 7,15	R\$ 71.500,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFEÇÃO DOS BISCOITOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR E ODOR PRÓPRIOS; SABOR DE LEITE CARACTERÍSTICO. DEVE SER CROCANTE E NÃO APRESENTAR-SE QUEBRADO NEM QUEIMADO. 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. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. CADA PACOTE DEVE CONTER DE 300 A 500 GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, 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 09 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA				
03	BISCOITO DE LEITE Descrição do objeto: biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto poderá conter amido e/ou leite ou soro de leite, mas deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária:	PCT	10.000	R\$ 7,42	R\$ 74.200,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	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 09 meses a partir da data da entrega				
04	BISCOITO SALGADO. Descrição do objeto: Biscoito tipo água e sal ou Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, amido, extrato de malte, fermento biológico, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha (protease). Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Pacotes de plástico atóxico e lacrado. Cada pacote deve conter de 300 a 400 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçado, 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 09 meses a partir da data da entrega.	PCT	10.000	R\$ 8,15	R\$ 81.500,00
5	BISCOITO AMANTEIGADO Descrição do objeto: biscoito tipo amanteigado obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto deverá ser isento de gordura trans e corantes artificiais. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado, nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas),	PCT	10.000	R\$ 7,92	R\$ 79.200,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 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 09 meses a partir da data da entrega.				
06	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSEBISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MARGARINA VEGETAL, MALTODEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL, FERMENTO, ESPESSANTE, AGENTE DE LEVEDAÇÃO, EMULSIFICANTE, AROMATIZANTES NATURAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA, TEXTURA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. 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. EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM COM PACOTE DE 100 A 250G.	PCT	2.000	R\$ 27,67	R\$ 55.340,00
7	BISCOITO - EMBALAGEM INDIVIDUAL BISCOITO - BISCOITO DOCE OU SALGADO OU INTEGRAL. EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 3 UNIDADES, 20 A 30G CADA.	UN	25.000	R\$ 11,40	R\$ 285.000,00
8	CARNE BOVINA CORTADA EM ISCA DE PALETA CARNE BOVINA, ISCAS DE PALETA Descrição do objeto: Carne bovina tipo Paleta em isca, congelada, limpa. Cada isca deverá ter tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura. Características gerais: O tipo de corte (paleta) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável, Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 5%.O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características e qualidade da carne. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----- . Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter	KG	15.000	R\$ 40,04	R\$ 600.600,00

“Porto Belo Capital Catarinense dos Transatlânticos”





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
9	CARNE MOIDA DE 1ª QUALIDADE (MÚSCULO) CARNE BOVINA, MÚSCULO MOÍDO Descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir da moagem do músculo traseiro do coxão, seguido de imediato congelamento. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 10%. A carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: deverá apresentar peso líquido de 01kg, com a embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	18.000	R\$ 41,43	R\$ 745.740,00
10	CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL: GRÃO BENEFICIADO DO FRUTO MADURO DE ESPÉCIES DO GÊNERO COFFEA, SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO ATÉ ATINGIR O PONTO DE TORRA TRADICIONAL, SENDO POSTERIORMENTE SUBMETIDO AO PROCESSO DE MOAGEM. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO FINO, COR CASTANHO; SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COM SELO DE PUREZA ABIC OU DE LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELA REDE BRASILEIRA DE LABORATÓRIOS ANALÍTICOS DE SAÚDE (REBLAS), DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. COM TOLERÂNCIA DE 1% DE IMPUREZAS COMO CASCAS, PAUS, ETC, COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RENDIMENTO MÍNIMO ESPERADO DE 6,25 LITROS DE CAFÉ PRONTO PARA CADA PACOTE DE 500 G. SEM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO 500G A VÁCUO, PODENDO TER EMBALAGEM EXTERNA DE CAIXA DE PAPELÃO.. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, QUANDO FOR O CASO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOVER; E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. AS ESPÉCIES VEGETAIS UTILIZADAS PARA A OBTENÇÃO DO PRODUTO NÃO PODEM SER PREVIAMENTE ESGOTADAS NO TODO OU EM PARTE. A UTILIZAÇÃO DE	PCT	12.000	R\$ 45,38	R\$ 544.560,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 -03:00-03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	ESPÉCIE VEGETAL E PARTES DE ESPÉCIE VEGETAL QUE NÃO SÃO USADAS TRADICIONALMENTE COMO ALIMENTO, PODE SER AUTORIZADA, DESDE QUE SEJA COMPROVADA A SEGURANÇA DE USO DO PRODUTO, EM ATENDIMENTO AO REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO.				
11	COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS Descrição do objeto: Cookies integrais sem glúten, sem leite e sem ovo destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Ingredientes: Farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho), farinha de milho integral, fécula de mandioca, extrato de soja, ingredientes específicos do sabor (sabor conforme pedido), maltodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve ser isento de glúten, leite e gordura trans. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características físico-químicas: isento de glúten, leite e ovo. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: crocante; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: pacotes de polipropileno biorientado laminado e metalizado, contendo de 120g a 150g de peso líquido, lacrados mecanicamente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	PCT	2.000	R\$ 12,98	R\$ 25.960,00
12	CUBOS DE PALETA CARNE BOVINA, CUBOS DE PALETA Descrição do objeto: Carne bovina tipo paleta cortada em cubos de aproximadamente 30 gramas, congelada, limpa. Características gerais: O tipo de corte (paleta) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). A carne bovina tipo paleta em cubos congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: O pacote de carne	KG	15.000	R\$ 41,94	R\$ 629.100,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	tipo paleta em cubos congelada deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
13	CUBOS DE PATINHO CARNE BOVINA, CUBOS DE PATINHO Descrição do objeto: Carne bovina tipo patinho cortada em cubos de aproximadamente 30 gramas, congelada, limpa. Características gerais: O tipo de corte (patinho) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). A carne bovina tipo patinho em cubos congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: O pacote de carne tipo patinho em cubos congelada deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	10.000	R\$ 48,63	R\$ 486.300,00
14	DOCE DE FRUTA DIET: DESCRIÇÃO DO OBJETO: POLPA DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. SABORES: CONFORME PEDIDO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA	POTE	500	R\$ 22,68	R\$ 11.340,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	(MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETATO, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 250-300G PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
15	DOCE DE LEITE: EMBALAGEM: POTES OU BALDES DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETADO, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES.	UN	2.000	R\$ 29,27	R\$ 58.540,00
16	FECULA DE BATATA: DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS, BATATA (SOLANUM TUBEROSUM, L.). RESULTADO DO PROCESSO DE SECAGEM E MOAGEM DE BATATAS SECAS. DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE P'P, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	1.000	R\$ 24,63	R\$ 24.630,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



17	FRANGO: FILÉ SASSAMI Descrição do objeto: Frango semi processado, constituído de filé de peito (sassami) sem osso e sem pele congelado, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Características gerais: deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. O produto deverá se apresentar na forma de filés e deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) congelado individualmente em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características e qualidade do frango congelado. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: peso líquido de 01kg. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----- . Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	25.000	R\$ 24,89	R\$ 622.250,00
18	FRANGO, COXA DE FRANGO CONGELADA Descrição do objeto: coxa de frango congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Características gerais: A coxa de frango limpa sem penas e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº-----/----- . Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e	KG	10.000	R\$ 14,99	R\$ 149.900,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
19	FRANGO, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA Descrição do objeto: coxa e sobrecoxa de frango desossada congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Características gerais: A sobrecoxa e coxa de frango limpa sem penas e sem osso e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	10.000	R\$ 18,38	R\$ 183.800,00
20	FRANGO, SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA Descrição do objeto: sobrecoxa de frango congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Características gerais: A sobrecoxa de frango limpa sem penas e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem	KG	25.000	R\$ 13,79	R\$ 344.750,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03.00-03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
21	LEITE DE ARROZ Leite de arroz. Ingredientes: água, arroz, óleo vegetal, cálcio. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 03 meses de validade	UN	1.000	R\$ 29,16	R\$ 29.160,00
22	MASSINHA DOCE COM FAROFA, ADICIONADA DE FIBRAS - MASSINHA DOCE COM FAROFA (TAMBÉM CONHECIDA COMO CHINECKE COM FAROFA), ADICIONADA DE FIBRAS, COM APROXIMADAMENTE 60 G CADA, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FARELO DE TRIGO/FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO E MARGARINA, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. DAS 60G TOTAIS DE CADA UNIDADE, NO MÍNIMO 15G DEVERÃO SER DE FAROFA. CADA PORÇÃO (1 UNIDADE DE 50G) DEVE FORNECER NO MÍNIMO 1,0 G DE FIBRA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO MAL COZIDO, AMASSADO OU COM QUANTIDADE INFERIOR AO SOLICITADO DE FAROFA. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. TODAS AS UNIDADES DEVERÃO APRESENTAR 60G E DEVERÃO SER DO MESMO TAMANHO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA INTEGRAL COZIDA, COM FAROFA POR CIMA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO. O PRODUTO DEVE SER MACIO, SEM SER GORDUROSO. NÃO DEVE SER SECO NEM DURO. COR: A PARTE EXTERNA E O MIOLO DEVEM SER MARROM CLARO COM PONTOS MARRONS. CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). 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. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS E LACRADOS, CONTENDO 10 UNIDADES, SENDO CADA PACOTE DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO	UN	40.000	R\$ 2,73	R\$ 109.200,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS RETORNÁVEIS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO DIA DA ENTREGA OU EM ATÉ 1 DIA ANTERIOR À ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
23	PATINHO EM PEÇA Descrição do objeto: Carne bovina tipo patinho. Características gerais: O tipo de corte (patinho) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). A carne bovina tipo patinho deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: O pacote de carne tipo patinho deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	10.000	R\$ 49,33	R\$ 493.300,00
24	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS - DESCRIÇÃO DO OBJETO: PÃO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVO, DESTINADO AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE E ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E AO OVO. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E OVO, COLESTEROL E CONSERVANTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFEÇÃO DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E OVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: MACIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS	PCT	1.000	R\$ 19,97	R\$ 19.970,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA MECANICAMENTE CONTENDO 300G-400G DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO HÁ NO MÁXIMO UMA SEMANA ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: 2 DIAS A TEMPERATURA AMBIENTE, 7 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU 90 DIAS CONGELADO. FORMA DE ENTREGA: O PÃO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, FATIADO.				
25	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, SOJA E LEITE, SEM CONSERVANTES DESTINADO A PESSOAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE, ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E ALERGIA À SOJA. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E SOJA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFEÇÃO DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, SOJA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: MACIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: BATATA DOCE, LINHAÇA, NATURAL E CEREAIS. OBS.: SERÁ FEITA UMA ALTERNÂNCIA DOS SABORES ENTRE OS MESES. 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. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA MECANICAMENTE CONTENDO 300-400G DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO HÁ NO MÁXIMO UMA SEMANA ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: 2 DIAS A TEMPERATURA AMBIENTE, 7 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU 120 DIAS CONGELADO. FORMA DE ENTREGA: O PÃO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, FATIADO.	PCT	1.000	R\$ 19,95	R\$ 19.950,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00-03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



26	PÃO FRANCÊS: PÃO FRANCÊS &NBSP;- COM APROXIMADAMENTE 50 G CADA, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, FERMENTO PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.&NBSP;&NBSP;CARACTERÍSTICAS GERAIS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO MAL COZIDO, AMASSADO. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. TODOS AS UNIDADES DEVERÃO APRESENTAR 50G E DEVERÃO SER DO MESMO TAMANHO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOUVER E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA COZIDA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO. O PRODUTO DEVE SER MACIO. NÃO DEVE SER SECO NEM DURO. COR: DEVE SER DE COR CLARA. CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS E LACRADOS, CONTENDO 10 UNIDADES, SENDO CADA PACOTE DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS RETORNÁVEIS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO DIA DA ENTREGA OU EM ATÉ 1 DIA ANTERIOR À ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	KG	40.000	R\$ 0,99	R\$ 39.600,00
27	PÃO BRANCO - TIPO DE FORMA FATIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA QUE CONTENHA PELO MENOS:FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FIBRA DE TRIGO, SAL REFINADO, CONSERVANTE, FERMENTO BIOLÓGICO. DEVE SER FATIADO, ECADA FATIA PESANDO DE 20 A 30 G. TEOR MÍNIMO DE FIBRAS: 6%. UMIDADE MÁXIMA DE 30%. EMBALAGEM	PCT	12.000	R\$ 11,68	R\$ 140.160,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	PRIMÁRIA: SACO DE POLIPROPILENO OU DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. PACOTES DE NO MÍNIMO 400G. DATA DEFABRICAÇÃO: NO PERÍODO MÁXIMO DE 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 (VINTE) DIAS A CONTAR DO ATO DA ENTREGA.				
28	PÃO INTEGRAL DIET -DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA EM FORMAS E DEVERÃO SER PREPARADOS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FATIADO VERTICALMENTE.DEVE SER ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO, CARAMELO E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO.CARACTERÍSTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA, O PÃO DEVERÁ APRESENTAR DUAS CROSTAS: UMA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO. O MIOLO DEVERÁ SER POROSO, LEVE E HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO, E NÃO DEVERÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS. SABOR: CARACTERÍSTICO. ODOR: CARACTERÍSTICO. COR: A PARTE EXTERNA DEVERÁ SER AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA, E O MIOLO DEVERÁ SER DE COR BRANCA, OU BRANCO-PARDA.O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE ENTRE 300G (TREZENTOS GRAMAS) E 500G (QUINHENTOS GRAMAS). A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMO DE 07 (SETE) DIAS. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA.	KG	600	R\$ 15,58	R\$ 9.348,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



29	PEIXE: FILÉ DE TILÁPIA Filé de tilapia, congelada, sem pele, sem espinha, produto de qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), cortada em filés com 130 a 150 gramas cada, contendo no máximo 10% de perdas no degelo, embalada em camadas separadas por plástico transparente e atóxico, acondicionada em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até momento de consumo. A carne não deve estar amolecida ou com acúmulo de líquidos na embalagem, além disso, não deve apresentar extremidades secas ou amareladas. Deverá ser transportada em carro refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem primária: pesando 1 kg, vácuo, tipo “Cryovac”; termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e a tender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado com identificação. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Somente serão aceitos produtos com data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega.	KG	12.000	R\$ 56,57	R\$ 678.840,00
30	PERNIL SUINO Descrição do objeto: Pernil suína sem pele, em peça, in natura, sem gordura, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de suínos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: pesando 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----- . Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	12.000	R\$ 26,20	R\$ 314.400,00
31	POLPA DE AÇAÍ PURA CONGELADA DESCRIÇÃO DO OBJETO: POLPA DE AÇAÍ 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E/OU AROMATIZANTES. EMBALAGEM CONTENDO NOME DO FABRICANTE, MARCA, PESO, RENDIMENTO, LOTE E VALIDADE, RESPEITANDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: COR MARROM ARROXEADA, ODOR E	POTE	6.000,00	R\$ 62,31	R\$ 371.860,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO VISCOSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO, RESISTENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E RESISTENTE COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO				
32	SALSICHA AGRANEL DE FRANGO Descrição do objeto: produto de emulsão de carnes, em forma de gomos, embutida em tripa artificial, cozida e defumada.Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de suínos sadios, abatidos sob inspeção veterinária.Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico.Embalagem primária: pesando 3 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. Devera constar identificação completa do produto, marca, identificação da origem, peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----.Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara.Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada.Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	5.000	R\$ 18,84	R\$ 94.200,00
33	ÁGUA MINERAL FLUORETADA 200 ML: EMBALAGEM RETORNÁVEL COM CAPACIDADE DE 200 ML COM VALIDADE DE 03 MESES DA DATA DE ÊNFASE	UN	50.000	R\$ 1,22	R\$ 61.000,00
34	ÁGUA MINERAL FLUORETADA 500ML: EMBALAGEM RETORNÁVEL COM CAPACIDADE DE 500 ML COM VALIDADE DE 03 MESES DA DATA DE ÊNFASE	UN	10.000	R\$ 1,61	R\$ 16.100,00
35	ÁGUA MINERAL FLUORETADA 20 LITROS : EMBALAGEM RETORNÁVEL COM CAPACIDADE DE 20 LITROS COM VALIDADE DE 3 MESES DA DATA DE ÊNFASE.	UN	12.000	R\$ 29,67	R\$ 356.040,00
36	AGUA MINERAL COM GAS AGUA MINERAL COM GAS, EMBALAGEM DE 500 ML	UN	5.000	R\$ 2,32	R\$ 11.600,00

XII - INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO:

Relação das unidades escolares:

	ESCOLAS
1º	Escola 1 - E. M. Francisco José marques RUA RECANTO DOS AÇORES, Nº 371 BAIRRO ARAÇA Fone: 3369-4364
2º	Escola 2 - N. D. I. Antonio Manoel dos Santos RUA JOSE ANTONIO DE AQUINO, S/N BAIRRO ARAÇA 3369-8379





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



3º	Escola 3 - N. D. I. Clube do Cebolinha RUA JOSÉ MANOEL SERPA, Nº 364, BAIRRO CENTRO 3369-6085
4º	Escola 4 - E. M. Nair Rebelo RUA FRANCISCO SEVERIANO DOS SANTOS, Nº 192 BAIRRO VILA NOVA 3369-5675
5º	Escola 5 - N. D. I. Lauro Prado RUA MANOEL MACHADO, Nº 197, BAIRRO VILA NOVA 3369-5894
6º	Escola 6 –N. D. I. Eliete Sebastiana RUA MANOEL MACHADO, (esquina) BAIRRO VILA NOVA 3369-4930
7º	Escola 7 - E.M. Maria Benta Cabral / E.M Catarina Benedita Guerreiro RUA ÊNIO JOSÉ GUERREIRO (FINAL DA RUA) BAIRRO ALTO PEREQUE 3369-9388
8º	Escola 8 - N. D. I. Estela Machado dos Santos RUA MEDIANEIRA S/N – BAIRRO PEREQUE 3369-8076
9º	Escola 9 - N. D. I. Primeiros Passos RUA MARIO PADILHA, Nº 667, BAIRRO PEREQUE 3369-5426
10º	Escola 10 - E. M. Olinda Peixoto RUA SÃO JOSÉ Nº 157 BAIRRO JARDIM DOURADO 3369-9097
11º	Escola 11 –N. D. I. Lauro Manoel Mendonza RUA CESAR WERNER DRASCHE (FUNDOS FORT ATACADISTA) BAIRRO ALTO PEREQUE
12º	Escola 12 - N.D.I. Augusto Bayer AV. JOSE NEOLI CRUZ, Nº 1557 BAIRRO ALTO PEREQUE 3369-6362
13º	Escola 13 - E. M. Pedro Alemão A. Richartz AV. JOSE NEOLI CRUZ, Nº 3572 BAIRRO ALTO PEREQUE 3369-4991
14º	Escola 14 - C. E. Alda Furtado dos Santos RUA MANOEL IRINEU DA SILVA Nº 152 BAIRRO SANTA LUZIA 48-3263-6467





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



15º	Escola 15 - E. M. Fidelis Antônio Garcia RUA BENTO JOÃO SILVINO 108 BAIRRO SERTÃO DE SANTA LUZIA 3165-0007
16º	Escola 16 - N. D. I. Isa H. Timermann RUA BENTO JOÃO SILVINO S/Nº BAIRRO SERTÃO DE SANTA LUZIA
17º	Escola 17 –Secretaria Educação RUA ÊNIO JOSÉ GUERREIRO S/N (FINAL DA RUA) PONTO DE REFERÊNCIA: AO LADO FORT ATACADISTA, PERTO DO COLÉGIO CEPAMI BAIRRO ALTO PEREQUE (47) 3369-4250

XIII - ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

Referido item não se aplica para esta contratação.

Porto Belo (SC), 11 de agosto de 2025.

ADRIANA APARECIDA SCHIMIGUEL
SECRETÁRIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO
CPF: 016.106.329-23

ANEXO I – A
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal nº 14.133/2021, o documento evidencia o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR SME 04/2025

O presente Estudo Técnico Preliminar caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta alguns estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, a constituição de registro de preço para eventual e futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, tendo em vista atender as necessidades dos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação, garantindo a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).





I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes da rede municipal, visando a manutenção do fornecimento dos alimentos. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação conforme faixa etária de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. As previsões contemplam os estudantes matriculados na rede, durante o ano letivo de 2025 e 2026, período vigente da ata de registro de preços.

Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:

Tendo em vista que o município já elaborou e publicou um plano de contratações anual para o exercício 2025, cabe informar que, a referida contratação se encontra prevista no mesmo.

III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

Da solução ora tratada, ou seja, o fornecimento dos generos alimenticios para atender as necessidades dos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação, além dos requisitos básicos em conformidade com a Lei Federal 14.133/2021 deverão apresentar a seguinte documentação necessária para habilitação:

Habilitação Jurídica

Qualquer documento que comprove sua existência jurídica, conforme artigo 66, como por exemplo:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor (o consolidado ou acompanhado de todas as alterações contratuais), devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do Ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

- e) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) ou no Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- f) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- g) Regularidade Perante a Fazenda Federal
- h) Regularidade perante a Fazenda Estadual;
- i) Regularidade perante a Fazenda Municipal, relativa ao Município sede da licitante;
- j) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais intituídos por lei;
- k) Regularidade perante à Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



Declarações Complementares

- a) Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7 da Constituição Federal;
- b) Declaração de que cumpre com as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e outras normas específicas;
- c) Declaração que inexistem quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e de que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que está temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Porto Belo ou quaisquer órgãos descentralizados (inciso III e IV do art.156 da Lei 14.133/2021)
- d) Declaração de que não possui em seu quadro societário funcionário Público;
- e) Declaração de integralidade de custos;
- f) Documentos relacionando nos descritivos em cada item.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo de cada Unidade escolar, conforme calendário de ano letivo e cardápios elaborados, bem como quantidade de alunos e refeições servidas diariamente. As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios, foram elaboradas pelo Departamento de Alimentação escolar.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNID	QUANT	PREVISÃO DE CUSTO	
				VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ.ADOÇANTE DIETÉTICO DE STEVIA 100% NATURAL EM PÓ. SEM CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM, CONTENDO 400 GR. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS 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 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UN	500	R\$ 32,86	R\$ 16.430,00
02	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DESCRIÇÃO DO OBJETO: CONTENDO BASICAMENTE A MISTURA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE ARROZ OU MANDIOCA, SAL REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. SABORES VARIADOS.CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECÇÃO DOS BISCOITOS.	PCT	10.000	R\$ 7,15	R\$ 71.500,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA TORRADA, COR E ODOR PRÓPRIOS; SABOR DE LEITE CARACTERÍSTICO. DEVE SER CROCANTE E NÃO APRESENTAR-SE QUEBRADO NEM QUEIMADO. 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. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. CADA PACOTE DEVE CONTER DE 300 A 500 GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, 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 09 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA				
03	BISCOITO DE LEITE Descrição do objeto: biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto poderá conter amido e/ou leite ou soro de leite, mas deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. 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 09 meses a partir da data da entrega	PCT	10.000	R\$ 7,42	R\$ 74.200,00
04	BISCOITO SALGADO. Descrição do objeto: Biscoito tipo água e sal ou Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e	PCT	10.000	R\$ 8,15	R\$ 81.500,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, amido, extrato de malte, fermento biológico, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha (protease). Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. 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. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Pacotes de plástico atóxico e lacrado. Cada pacote deve conter de 300 a 400 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçado, 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 09 meses a partir da data da entrega.				
5	BISCOITO AMANTEIGADO Descrição do objeto: biscoito tipo amanteigado obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto deverá ser isento de gordura trans e corantes artificiais. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado, nem queimado. 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. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: dupla, sendo a interna em	PCT	10.000	R\$ 7,92	R\$ 79.200,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 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 09 meses a partir da data da entrega.				
06	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSEBISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MARGARINA VEGETAL, MALTODEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL, FERMENTO, ESPESSANTE, AGENTE DE LEVEDAÇÃO, EMULSIFICANTE, AROMATIZANTES NATURAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA, TEXTURA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. 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. EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM COM PACOTE DE 100 A 250G.	PCT	2.000	R\$ 27,67	R\$ 55.340,00
7	BISCOITO - EMBALAGEM INDIVIDUAL BISCOITO - BISCOITO DOCE OU SALGADO OU INTEGRAL. EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 3 UNIDADES, 20 A 30G CADA.	UN	25.000	R\$ 11,40	R\$ 285.000,00
8	CARNE BOVINA CORTADA EM ISCA DE PALETA CARNE BOVINA, ISCAS DE PALETA Descrição do objeto: Carne bovina tipo Paleta em isca, congelada, limpa. Cada isca deverá ter tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura. Características gerais: O tipo de corte (paleta) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável, Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 5%.O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características e qualidade da carne. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----- . Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	15.000	R\$ 40,04	R\$ 600.600,00
9	CARNE MOIDA DE 1ª QUALIDADE (MÚSCULO) CARNE BOVINA, MÚSCULO MOÍDO Descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir	KG	18.000	R\$ 41,43	R\$ 745.740,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	da moagem do músculo traseiro do coxão, seguido de imediato congelamento. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 10%. A carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária: deverá apresentar peso líquido de 01kg, com a embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
10	CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL: GRÃO BENEFICIADO DO FRUTO MADURO DE ESPÉCIES DO GÊNERO COFFEA, SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO ATÉ ATINGIR O PONTO DE TORRA TRADICIONAL, SENDO POSTERIORMENTE SUBMETIDO AO PROCESSO DE MOAGEM. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO FINO, COR CASTANHO; SABOR E ODORES PRÓPRIOS. COM SELO DE PUREZA ABIC OU DE LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELA REDE BRASILEIRA DE LABORATÓRIOS ANALÍTICOS DE SAÚDE (REBLAS), DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. COM TOLERÂNCIA DE 1% DE IMPUREZAS COMO CASCAS, PAUS, ETC, COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RENDIMENTO MÍNIMO ESPERADO DE 6,25 LITROS DE CAFÉ PRONTO PARA CADA PACOTE DE 500 G. SEM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO 500G A VÁCUO, PODENDO TER EMBALAGEM EXTERNA DE CAIXA DE PAPELÃO.. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, QUANDO FOR O CASO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOVER; E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. AS ESPÉCIES VEGETAIS UTILIZADAS PARA A OBTENÇÃO DO PRODUTO NÃO PODEM SER PREVIAMENTE ESGOTADAS NO TODO OU EM PARTE. A UTILIZAÇÃO DE ESPÉCIE VEGETAL E PARTES DE ESPÉCIE VEGETAL QUE NÃO SÃO USADAS TRADICIONALMENTE COMO ALIMENTO, PODE SER AUTORIZADA, DESDE QUE SEJA COMPROVADA A SEGURANÇA DE USO	PCT	12.000	R\$ 45,38	R\$ 544.560,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	DO PRODUTO, EM ATENDIMENTO AO REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO.				
11	COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS Descrição do objeto: Cookies integrais sem glúten, sem leite e sem ovo destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Ingredientes: Farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho), farinha de milho integral, fécula de mandioca, extrato de soja, ingredientes específicos do sabor (sabor conforme pedido), maltodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve ser isento de glúten, leite e gordura trans. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características físico-químicas: isento de glúten, leite e ovo. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: crocante; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: pacotes de polipropileno biorientado laminado e metalizado, contendo de 120g a 150g de peso líquido, lacrados mecanicamente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	PCT	2.000	R\$ 12,98	R\$ 25.960,00
12	CUBOS DE PALETA CARNE BOVINA, CUBOS DE PALETA Descrição do objeto: Carne bovina tipo paleta cortada em cubos de aproximadamente 30 gramas, congelada, limpa. Características gerais: O tipo de corte (paleta) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). A carne bovina tipo paleta em cubos congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: O pacote de carne tipo paleta	KG	15.000	R\$ 41,94	R\$ 629.100,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	em cubos congelada deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----- . Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
13	CUBOS DE PATINHO CARNE BOVINA, CUBOS DE PATINHO Descrição do objeto: Carne bovina tipo patinho cortada em cubos de aproximadamente 30 gramas, congelada, limpa. Características gerais: O tipo de corte (patinho) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). A carne bovina tipo patinho em cubos congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: O pacote de carne tipo patinho em cubos congelada deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----- . Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	10.000	R\$ 48,63	R\$ 486.300,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



14	DOCE DE FRUTA DIET: DESCRIÇÃO DO OBJETO: POLPA DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. SABORES: CONFORME PEDIDO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS. 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. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETATO, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 250-300G PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	POTE	500	R\$ 22,68	R\$ 11.340,00
15	DOCE DE LEITE: EMBALAGEM: POTES OU BALDES DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETATO, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES.	UN	2.000	R\$ 29,27	R\$ 58.540,00
16	FECULA DE BATATA: DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS, BATATA (SOLANUM TUBEROSUM, L.). RESULTADO DO PROCESSO DE SECAGEM E MOAGEM DE BATATAS SECAS. DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE P'P, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS. 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. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG. A	PCT	1.000	R\$ 24,63	R\$ 24.630,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
17	FRANGO: FILÉ SASSAMI Descrição do objeto: Frango semi processado, constituído de filé de peito (sassami) sem osso e sem pele congelado, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Características gerais: deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. O produto deverá se apresentar na forma de filés e deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) congelado individualmente em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características e qualidade do frango congelado. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: peso líquido de 01kg. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	25.000	R\$ 24,89	R\$ 622.250,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



18	FRANGO, COXA DE FRANGO CONGELADA Descrição do objeto: coxa de frango congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Características gerais: A coxa de frango limpa sem penas e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	10.000	R\$ 14,99	R\$ 149.900,00
19	FRANGO, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA Descrição do objeto: coxa e sobrecoxa de frango desossada congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Características gerais: A sobrecoxa e coxa de frango limpa sem penas e sem osso e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de	KG	10.000	R\$ 18,38	R\$ 183.800,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	10 meses a partir da data da entrega.				
20	FRANGO, SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA Descrição do objeto: sobrecoxa de frango congelada, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Características gerais: A sobrecoxa de frango limpa sem penas e congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária: peso líquido de 01 kg deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: se necessário, caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	25.000	R\$ 13,79	R\$ 344.750,00
21	LEITE DE ARROZ Leite de arroz. Ingredientes: água, arroz, óleo vegetal, cálcio. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 03 meses de validade	UN	1.000	R\$ 29,16	R\$ 29.160,00
22	MASSINHA DOCE COM FAROFA, ADICIONADA DE FIBRAS - MASSINHA DOCE COM FAROFA (TAMBÉM CONHECIDA COMO CHINECKE COM FAROFA), ADICIONADA DE FIBRAS, COM APROXIMADAMENTE 60 G CADA, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FARELO DE TRIGO/FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO E MARGARINA, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. DAS 60G TOTAIS DE CADA UNIDADE, NO MÍNIMO 15G DEVERÃO SER DE FAROFA. CADA PORÇÃO (1 UNIDADE DE 50G) DEVE FORNECER NO MÍNIMO 1,0 G DE FIBRA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO MAL COZIDO, AMASSADO OU COM QUANTIDADE INFERIOR AO SOLICITADO DE FAROFA. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. TODAS AS UNIDADES DEVERÃO APRESENTAR 60G E DEVERÃO SER DO MESMO TAMANHO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS,	UN	40.000	R\$ 2,73	R\$ 109.200,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA INTEGRAL COZIDA, COM FAROFA POR CIMA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO. O PRODUTO DEVE SER MACIO, SEM SER GORDUROSO. NÃO DEVE SER SECO NEM DURO. COR: A PARTE EXTERNA E O MIOLO DEVEM SER MARROM CLARO COM PONTOS MARRONS. CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). 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. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS E LACRADOS, CONTENDO 10 UNIDADES, SENDO CADA PACOTE DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS RETORNÁVEIS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO DIA DA ENTREGA OU EM ATÉ 1 DIA ANTERIOR À ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
23	PATINHO EM PEÇA Descrição do objeto: Carne bovina tipo patinho. Características gerais: O tipo de corte (patinho) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). A carne bovina tipo patinho deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável. O produto deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF) e congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: O pacote de carne tipo patinho deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser	KG	10.000	R\$ 49,33	R\$ 493.300,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
24	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS - DESCRIÇÃO DO OBJETO: PÃO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVO, DESTINADO AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE E ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E AO OVO. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E OVO, COLESTEROL E CONSERVANTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFEÇÃO DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E OVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: MACIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA MECANICAMENTE CONTENDO 300G-400G DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO HÁ NO MÁXIMO UMA SEMANA ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: 2 DIAS A TEMPERATURA AMBIENTE, 7 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU 90 DIAS CONGELADO. FORMA DE ENTREGA: O PÃO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, FATIADO.	PCT	1.000	R\$ 19,97	R\$ 19.970,00
25	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, SOJA E LEITE, SEM CONSERVANTES DESTINADO A PESSOAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE, ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E ALERGIA À SOJA. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E SOJA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFEÇÃO DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, SOJA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: MACIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: BATATA DOCE, LINHAÇA, NATURAL E CEREAIS. OBS.: SERÁ FEITA UMA ALTERNÂNCIA DOS SABORES ENTRE OS MESES. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE	PCT	1.000	R\$ 19,95	R\$ 19.950,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA MECANICAMENTE CONTENDO 300-400G DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO HÁ NO MÁXIMO UMA SEMANA ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: 2 DIAS A TEMPERATURA AMBIENTE, 7 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU 120 DIAS CONGELADO. FORMA DE ENTREGA: O PÃO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, FATIADO.				
26	PÃO FRANCÊS: PÃO FRANCÊS &NBSP;- COM APROXIMADAMENTE 50 G CADA, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, FERMENTO PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.&NBSP;&NBSP;CARACTERÍSTICAS GERAIS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO MAL COZIDO, AMASSADO. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. TODAS AS UNIDADES DEVERÃO APRESENTAR 50G E DEVERÃO SER DO MESMO TAMANHO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOUVER E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA COZIDA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO. O PRODUTO DEVE SER MACIO. NÃO DEVE SER SECO NEM DURO. COR: DEVE SER DE COR CLARA. CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS E LACRADOS, CONTENDO 10 UNIDADES, SENDO CADA PACOTE DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O NOME DO	KG	40.000	R\$ 0,99	R\$ 39.600,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	PRODUTO, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS RETORNÁVEIS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO DIA DA ENTREGA OU EM ATÉ 1 DIA ANTERIOR À ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA				
27	PÃO BRANCO - TIPO DE FORMA FATIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA QUE CONTENHA PELO MENOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FIBRA DE TRIGO, SAL REFINADO, CONSERVANTE, FERMENTO BIOLÓGICO. DEVE SER FATIADO, ECADA FATIA PESANDO DE 20 A 30 G. TEOR MÍNIMO DE FIBRAS: 6%. UMIDADE MÁXIMA DE 30%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIPROPILENO OU DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. PACOTES DE NO MÍNIMO 400G. DATA DE FABRICAÇÃO: NO PERÍODO MÁXIMO DE 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 (VINTE) DIAS A CONTAR DO ATO DA ENTREGA.	PCT	12.000	R\$ 11,68	R\$ 140.160,00
28	PÃO INTEGRAL DIET - DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA EM FORMAS E DEVERÃO SER PREPARADOS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FATIADO VERTICALMENTE. DEVE SER ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO, CARAMELO E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA, O PÃO DEVERÁ APRESENTAR DUAS CROSTAS: UMA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO. O MIOLO DEVERÁ SER POROSO, LEVE E HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO, E NÃO DEVERÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS. SABOR: CARACTERÍSTICO. ODOR: CARACTERÍSTICO. COR: A PARTE EXTERNA DEVERÁ SER AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA, E O MIOLO DEVERÁ SER DE COR BRANCA, OU BRANCO-PARDA. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE ENTRE 300G (TREZENTOS GRAMAS) E 500G (QUINHENTOS GRAMAS). A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO	KG	600	R\$ 15,58	R\$ 9.348,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMO DE 07 (SETE) DIAS. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA.				
29	PEIXE: FILÉ DE TILÁPIA Filé de tilapia, congelada, sem pele, sem espinha, produto de qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), cortada em filés com 130 a 150 gramas cada, contendo no máximo 10% de perdas no degelo, embalada em camadas separadas por plástico transparente e atóxico, acondicionada em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até momento de consumo. A carne não deve estar amolecida ou com acúmulo de líquidos na embalagem, além disso, não deve apresentar extremidades secas ou amareladas. Deverá ser transportada em carro refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem primária: pesando 1 kg, vácuo, tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Contendo dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e a tender as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado com identificação. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Somente serão aceitos produtos com data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega.	KG	12.000	R\$ 56,57	R\$ 678.840,00
30	PERNIL SUINO Descrição do objeto: Pernil suína sem pele, em peça, in natura, sem gordura, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de suínos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 5%). O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Embalagem primária: pesando 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----.. Todas as	KG	12.000	R\$ 26,20	R\$ 314.400,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



	informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
31	POLPA DE AÇAÍ PURA CONGELADA DESCRIÇÃO DO OBJETO: POLPA DE AÇAÍ 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E/OU AROMATIZANTES. EMBALAGEM CONTENDO NOME DO FABRICANTE, MARCA, PESO, RENDIMENTO, LOTE E VALIDADE, RESPEITANDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: COR MARROM ARROXEADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO VISCOSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO, RESISTENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E RESISTENTE COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO	POTE	6.000,00	R\$ 62,31	R\$ 371.860,00
32	SALSICHA AGRANEL DE FRANGO Descrição do objeto: produto de emulsão de carnes, em forma de gomos, embutida em tripa artificial, cozida e defumada. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de suínos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico. Embalagem primária: pesando 3 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. Deverá constar identificação completa do produto, marca, identificação da origem, peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	5.000	R\$ 18,84	R\$ 94.200,00
33	ÁGUA MINERAL FLUORETADA 200 ML: EMBALAGEM RETORNÁVEL COM CAPACIDADE DE 200 ML COM VALIDADE DE 03 MESES DA DATA DE ÊNFASE	UN	50.000	R\$ 1,22	R\$ 61.000,00
34	ÁGUA MINERAL FLUORETADA 500ML: EMBALAGEM RETORNÁVEL COM CAPACIDADE DE 500 ML COM VALIDADE DE 03 MESES DA DATA DE ÊNFASE	UN	10.000	R\$ 1,61	R\$ 16.100,00
35	ÁGUA MINERAL FLUORETADA 20 LITROS : EMBALAGEM RETORNÁVEL COM CAPACIDADE DE 20 LITROS COM VALIDADE DE 3 MESES DA DATA DE ÊNFASE.	UN	12.000	R\$ 29,67	R\$ 356.040,00
36	AGUA MINERAL COM GAS AGUA MINERAL COM GAS, EMBALAGEM DE 500 ML	UN	5.000	R\$ 2,32	R\$ 11.600,00





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

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos, onde os valores foram calculados conforme preços praticados no Painel de Preços do Ministério da Economia e fontes do Banco de Preços, do Instituto Negócios Públicos.

Também foram considerados preços praticados por fornecedores locais e regionais, sites, e inseridos no processo licitatório e considerados para a média de preços.

A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo no inciso II do Art 3º do Decreto 7892/2013, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:

A estimativa prévia de valor no Banco de Preços juntamente com fornecedores regionais, montando assim uma tabela de preços. A estimativa do valor da contratação é em torno de R\$ 7.857.368,00

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

As unidades escolares pertencentes a Secretaria Municipal de Educação, necessitam fornecer lanches conforme faixa etária, balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento em alguns itens e pessoas para servir.

As unidades escolares possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei nº14.133/2021, o planejamento da compra deverá tender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja vista que estamos falando de gêneros alimentícios. Alimentos perecíveis tem tempo para ser consumidos. Além disso, não temos espaço suficiente para armazenamento.





IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

Os resultados pretendidos com as **Aquisições** são:

☐☐ Em relação à **eficácia**: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do Secretaria Municipal de Educação;

☐☐ Quanto à **eficiência**: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nesta Secretaria, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

☐☐ Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao **princípio da economicidade**, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

Antes da celebração do contrato para a aquisição dos gêneros alimentícios, os órgãos públicos devem seguir procedimentos específicos para garantir uma contratação transparente e em conformidade com a legislação. Abaixo estão as principais providências a serem adotadas:

- a) Realizar uma análise detalhada do orçamento disponível, assegurando que a contratação esteja alinhada com as limitações financeiras estabelecidas para o órgão público.
 - b) Conduzir uma pesquisa de preços de acordo com as normas e regulamentações de contratação pública, garantindo a obtenção de propostas compatíveis com os valores praticados no mercado.
 - c) Tornar público o processo de contratação por meio de publicação de editais ou avisos, conforme exigido pela legislação de licitações e contratos, para garantir a transparência e o acesso igualitário aos interessados.
 - d) Elaborar um projeto básico ou termo de referência detalhado, descrevendo as especificações técnicas da apresentação da banda, garantindo uma contratação mais precisa e alinhada com as necessidades.
 - e) Obter autorização formal da autoridade superior responsável pelo órgão público para a contratação, demonstrando conformidade com as políticas institucionais e respeito aos procedimentos legais.
 - f) Elaborar o edital de licitação, se aplicável, de acordo com os requisitos legais, incluindo todas as cláusulas e condições necessárias para a participação e seleção dos interessados.
 - g) Realizar a licitação pública ou processo seletivo, seguindo os trâmites legais estabelecidos para a escolha da proposta mais vantajosa para a administração pública.
 - h) Proceder à assinatura do contrato/ata, assegurando que todos os termos estejam de acordo com as normativas legais e as condições estabelecidas no edital.
 - i) Publicar o contrato/ata celebrado, conforme determinações legais, promovendo a transparência e informando a sociedade sobre os detalhes da contratação.
 - j) Estabelecer mecanismos de fiscalização e monitoramento da execução contratual, garantindo o cumprimento de todas as cláusulas e a adequada aplicação dos recursos públicos.
- Ao adotar essas providências, os órgãos públicos buscam assegurar uma contratação transparente, legal e eficaz, atendendo aos princípios da administração pública.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Não há necessidade de contratações correlatas.





XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:

A priori, as unidades escolares pertencentes a Secretaria Municipal de Educação, apoia e coopera com todas as iniciativas para sustentabilidade, e os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

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

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos que realizarão a alimentação.

Porto Belo (SC), 11 de agosto de 2025.

ADRIANA APARECIDA SCHIMIGUEL
SECRETÁRIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO
CPF: 016.106.329-23





ANEXO II

HABILITAÇÃO COMPLEMENTAR E DILIGÊNCIAS SANEADORAS

1.1. Dentre as atribuições do (a) Pregoeiro (a), destaca-se, em relação à habilitação, a verificação e julgamento das condições de habilitação, saneado erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação, que deverão estar anexadas de forma eletrônica, nos moldes da legislação.

1.2. Será julgada **inabilitada** a proponente que:

- a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.
- b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
- d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
- e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.**

1.3. A empresa vencedora do Pregão deverá apresentar, imediatamente após o encerramento da disputa de lances, os **DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO**, quando estes forem considerados, pelo(a) Pregoeiro(a), constantes no item 13 do edital, assim que for autorizado, e dentro do prazo estabelecido e devidamente justificado.

1.4. 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, via *chat* no **sistema**, ficando adstrito à conveniência da Administração Pública, quando não for especificado prazo legal, sob a autoridade do(a) Pregoeiro(a), no âmbito de sua competência, e sempre com critérios de razoabilidade e interesse público.

1.5. O(a) Pregoeiro(a) poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

1.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o art. 47 do Decreto nº 10.024/2019, além do art. 59, § 2º e o art. 64 da Lei nº 14.133/2021, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, sendo a ocorrência registrada em ata.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL
(licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento do objeto da presente licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0xx/2025**, 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 **ANEXO I** do 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. LOCALE PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no **ANEXO I**, deste Edital.

6. VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

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

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.

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

Porto Belo,____de____de 2025.

Assinatura do Representante Legal





ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES

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 (dezesseis) 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.

Porto Belo, de de 2025.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



ANEXO V

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.

Porto Belo,___de___de 2025.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 02/09/2025 11:41 -03:00-03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/pbb7782560380e>





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



ANEXO VI
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

No dia do mês de do ano de 2025, compareceram, de um lado a (o) **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO/FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº. 10.721.783/0001-56, com sede administrativa na Avenida Governador Celso Ramos, nº 2500, Centro, CEP 88.210-000, Porto Belo/SC, representado pelo **PREFEITO MUNICIPAL**, o Sr. **JOEL ORLANDO LUCINDA**, doravante denominada **ADMINISTRAÇÃO**, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas **DETENTORAS DA ATA**, que firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº 0xx/2025 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0xx/2025 - FMEDUCA**, regidos pela Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 3.757/2025, 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.

Seguem os licitantes que participaram da licitação:

NOME DA EMPRESA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº..., com sede na Rua ..., bairro..., Cidade/UF, representado por ..., inscrito no CPF nº ...

CÓDIGO	EMPRESA	ITENS

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema Registro de Preços para seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando a **Aquisição de Gêneros Alimentícios, tendo em vista atender as necessidades dos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação no Município de Porto Belo**, 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.

1.1. Seguem abaixo as especificações de cada item, com o respectivo fornecedor vencedor:

FORNECEDOR / NOME DA EMPRESA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

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.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DA REVISÃO

2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de **MENOR PREÇO POR ITEM** inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:





**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



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

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e 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.

2.6. 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 nº 14.133/2021.

2.7. 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.

2.8. 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.

2.9. 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.

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

a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados;

b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:

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

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

2.11. 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.

2.12. 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 nº 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 nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUARTA - DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1.** A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital;
- 4.2.** Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.
- 4.3.** Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.
- 4.4.** Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal nº 14.133, de 01º de abril de 2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.
- 4.5.** Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.
- 4.6.** A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração.

CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

- 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 os 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





**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



(trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

- 5.7.** Emitir a autorização de compra;
- 5.8.** Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;
- 5.9.** Compete aos órgãos ou entidades usuárias:
- 5.10.** Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos serviços dentro das normas estabelecidas no edital;
- 5.11.** Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;
- 5.12.** Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.
- 5.13.** Compete ao Compromitente Detentor da Ata:
- 5.14.** 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;
- 5.15.** 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;
- 5.16.** 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;
- 5.17.** 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;
- 5.18.** Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;
- 5.19.** Atender a demanda dos órgãos ou entidades usuárias, 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;
- 5.20.** Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;
- 5.21.** 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.
- 5.22.** 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.
- 5.23.** Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.
- 5.24.** A aquisição dos materiais se dará de forma fracionada, conforme necessidade da Secretaria solicitante, sendo o frete de responsabilidade da empresa contratada;
- 5.25.** O Material deverá ser entregue no prazo máximo de 05 (cinco) dias após o envio da Ordem de Compra.
- 5.26.** 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.
- 5.27.** 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 - DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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:

6.1. 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 nº 14.133/2021.
- f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

6.2. 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.

6.3. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1, a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

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

6.5. 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.

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

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

7.2. 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.

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

7.4. 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.

7.5. A(s) fornecedora (s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento





**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos serviços ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.6. O local de entrega dos equipamentos será estabelecido em cada Ordem de Compra, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

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

7.8. 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.

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

7.10. 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.

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

7.12. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os equipamentos, 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.

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

7.14. 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 OITAVA - DO PAGAMENTO

8.1. 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.

8.2. 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.

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

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

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

8.6. 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.

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

CLÁUSULA NONA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

9.1. 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.





9.2. 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 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

11.1. 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:

11.2. 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.

11.3. As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

11.4. 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.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

11.9. A aplicação das penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 11.1.3, será de





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PORTO BELO
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



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.

11.10. 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.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EFICÁCIA

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Belo 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.

Porto Belo/SC, ____ de _____ de 2025.

JOEL ORLANDO LUCINDA
Prefeito Municipal

