



ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SETORES REQUISITANTES: Secretarias e Fundos do Município de São Martinho/SC.

OBJETO: Este estudo tem por objeto a análise da “Aquisição parcelada, conforme eventual necessidade, de gêneros alimentícios (merenda escolar e demais itens), para manutenção de Secretarias e Fundos do Município de São Martinho/SC”.

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)

O presente estudo técnico preliminar tem como objetivo suprir as necessidades precípua que permeiam o interesse público e a coletividade, em especial, as necessidades das Secretarias e dos Fundos do Município de São Martinho/SC, na aquisição dos gêneros alimentícios (merenda escolar e demais itens) em virtude das atividades que desenvolvem.

A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de São Martinho/SC, garantindo melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Ademais, a futura contratação objetiva atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, e na Lei Complementar Federal nº 101/00, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente.

Além disso, a aquisição objetiva contemplar às atividades diárias das demais entidades participantes, bem como eventos e projetos que estas venham a realizar ou desenvolver.

Desse modo, a realização de procedimento licitatório se faz necessária devido à necessidade de fornecimento de Merenda Escolar ofertada nas escolas e creches da Rede Municipal de Ensino e para manter às atividades e atender os eventos das demais entidades participantes. Além disso, se faz necessária essa demanda tendo em vista que o Pregão Nº 001/2024 restou deserto para inúmeros itens, fazendo-se indispensável a obtenção desses gêneros alimentícios por meio de um novo processo, para que reste satisfeita as secretarias e fundos no que concerne a alimentação, em especial para a merenda escolar dos alunos do município de São Martinho/SC.

II – PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAIS (FACULTATIVO)

A Administração Municipal não possui o Plano Anual de Contratações (PAC), portanto não há o que

Assinado eletronicamente por SILVANA DA CUNHA CARDOSO STEINER, LUCIANA DA ROSA SELHORST.
Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://saomartinho-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/68a60842-13a8-466b-915b-0d92631426c>.



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

adequar nesse sentido. Contudo, vale citar que na elaboração do Termo de Referência, etapa posterior a este estudo, a contratação deverá se adequar às diretrizes orçamentárias existentes, como a LOA e o PPA que também norteiam as contratações públicas por estipularem certos limites a qualquer contratação de acordo com a disponibilidade orçamentária.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (FACULTATIVO)

É necessária à contratação de empresa que atenda as demandas do Município de São Martinho/SC referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessários, conforme itens e quantidades descritos no item subsequente, assim como preencha os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira, previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (OBRIGATÓRIO)

A estimativa de quantidades a serem contratadas são as constantes no “ANEXO A” deste termo.

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO (FACULTATIVO)

A pesquisa de preços foi realizada no Painel de Preços TCE e diretamente com 4 (quatro) fornecedores regionais.

VI – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 312.547,45 (trezentos e doze mil, quinhentos e quarenta e sete reais e quarenta e cinco centavos)**, baseada no valor da pesquisa de preços realizada no Painel de Preços TCE e diretamente com 4 (quatro) fornecedores regionais.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (FACULTATIVO)

A solução proposta é o Sistema de Registro de Preços a partir de Pregão Eletrônico, para a aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados na confecção dos cardápios da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais e das entidades participantes, visando garantir uma alimentação nutricional de qualidade. Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, o Pregão Eletrônico mediante Ata de Registro de Preços demonstra ser a melhor forma de satisfazer as necessidades dessa contratação até mesmo por serem itens que oscilam constantemente, e por esse motivo é possível manter os preços por um período de um ano, com alguns reequilíbrios, que são concedidos mediante alta ou baixa dos mesmos, e também por atender a demanda, conforme a necessidade, das unidades escolares e das entidades participantes, sem causar saldos extras, comprovadamente eficaz para os serviços de Alimentação e Nutrição.

VIII – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

O parcelamento do objeto, em itens independentes objetiva à ampliação da competitividade – princípio básico da licitação, propiciando, assim, que os licitantes apresentem propostas individualizadas para cada um deles, de acordo com suas condições, e, igualmente, que o julgamento seja feito em relação a cada qual, o que usualmente resulta em preços mais vantajosos.

Desta forma, a contratação deverá ser realizada de forma parcelada, considerando que o parcelamento da solução é totalmente viável tecnicamente, tendo em vista se tratar de gêneros alimentícios diversificados e com características próprias.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (FACULTATIVO)

Espera-se que esta contratação atenda às necessidades das entidades participantes, quer os estudantes das unidades escolares municipais de São Martinho/SC, quer os usuários dos serviços públicos nos eventos e atividades que as respectivas secretárias e fundos desenvolvam.

Ademais, o procedimento licitatório por meio de pregão permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como evitar contratação com sobrepreço/superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente de processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento de boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (FACULTATIVO)

Inexistem 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. Por esse motivo, este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no inciso X, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (FACULTATIVO)

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda,



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

pois as unidades já possuem toda a estrutura para a execução do objeto, dando continuidade ao modo de funcionamento dos anos anteriores.

XI – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (FACULTATIVO)

Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

Os riscos de impactos ocasionados devido à produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

Deve ser observado os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

XIII – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (OBRIGATÓRIO)

Com base em todas as informações apresentadas, é evidente que a aquisição dos gêneros alimentícios (merenda escolar e demais itens) satisfaz plenamente os principais objetivos da Administração. Além disso, a solução proposta demonstra viabilidade técnica, operacional e orçamentária, e está alinhada com a necessidade identificada na presente demanda. Desta forma, garante-se o correto fornecimento de merenda escolar aos alunos das redes pública municipal, bem como às necessidades das demais entidades participantes.

São Martinho/SC, data da assinatura eletrônica.

LUCIANA DA ROSA SELHORST

Nutricionista

Mat. nº 623

Assinado eletronicamente

SILVANA DA CUNHA CARDOSO STEINER

Secretária de Educação e Esporte

Mat. nº 354

Assinado eletronicamente

Assinado eletronicamente por SILVANA DA CUNHA CARDOSO STEINER, LUCIANA DA ROSA SELHORST.
Este documento é cópia do original, para obtê-lo acesse <https://saomartinho-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/68a60842-13a8-466b-915b-0d912631426c>.

Rua Francisco Beckhauser, 70 - Centro - São Martinho
CEP: 88765-000 CNPJ: 82.836.818/0001-03 Telefone: (48) 3645-6100
E-mail: compras@saomartinho.sc.gov.br

Processo Administrativo: **25/2024**

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	80,000	UNI	ABACAXI TIPO PEROLA - - ABACAXI TIPO PEROLA - Características Técnicas: Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando no mínimo 1.200 g. de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	12,1200	969,60
2	150,000	KG	ABÓBORA OU MORANGA, - ABÓBORA OU MORANGA, Características Técnicas: pesando de 900 a 1.200 g. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou propileno II, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	4,3000	645,00
3	10,000	KG	AÇÚCAR GRANULADO COLORIDO, - AÇÚCAR GRANULADO COLORIDO, Cores: Amarelo, rosa, azul, verde, vermelho, composição: açúcar e corante artificial. Data de fabricação e prazo de validade de acordo com RDC nº 360/03 - ANVISA. Embalagem de 80 a 500 g.	48,2900	482,90
4	100,000	UN	Água mineral 20 Lts. (com casco). Sem Gás. - Água mineral 20 Lts. (com casco). Sem Gás. Observancia ao prazo de validade. (3 meses).	33,3000	3.330,00
5	560,000	UN	Água mineral 20 Lts. Sem Gás. - Água mineral 20 Lts. Sem Gás. Observancia ao prazo de validade. (3 meses).	10,6600	5.961,60
6	45,000	FAR	Água mineral. Com Gás. - Água mineral. Com Gás. Garrafa de no mínimo 500 ml. Fardo com 12 unidades. Com Gás. Observância ao prazo de validade. (3 meses).	21,3500	960,75
7	250,000	FD	Fardo de Água Mineral sem Gás 500ML - Fardo de Água Mineral sem Gás 500ML	18,0000	4.500,00
8	200,000	UNI	ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 5 LITROS - ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 5 LITROS - Validade: 6 meses. Embalagem: Pack em filme plástico com 2 unidades	8,0900	1.618,00
9	100,000	UNI	ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 10 LITROS - ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 10 LITROS - Validade: 6 meses. Embalagem: Pack em filme plástico com 2 unidades	14,9100	1.491,00

[illegible]

10	200,000	KG	<p>AIPIM. - AIPIM.</p> <p>Características Técnicas: DESCASCADO. Tipo branco ou amarelo, de primeira qualidade.</p> <p>Previamente descascada e lavada, crua, cortada em pedaços, sem rupturas ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (branca com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento.</p> <p>Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 a 2 kg.</p>	8,0500	1.610,00
11	200,000	UNI	<p>ALFACE, - ALFACE, Unidade de 200 a 350g.</p> <p>Características Técnicas: Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>	4,4500	890,00
12	300,000	KG	<p>ARROZ BRANCO TIPO 1. - ARROZ BRANCO TIPO 1.</p> <p>Características Técnicas: Longo, fino, polido; grãos inteiros com umidade máxima de 15%. Isentos de sujidades e materiais estranhos.</p> <p>Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	7,4500	2.235,00
13	150,000	KG	<p>ARROZ INTEGRAL. - ARROZ INTEGRAL. Características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	8,7200	1.308,00
14	1.500,000	KG	<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1. - ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1.</p> <p>Características Técnicas: Parboilizado, Longo Fino - Tipo 1 Umidade máxima de 16%. Isentos de sujidades e materiais estranhos.</p> <p>Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	6,4000	9.600,00
15	2.000,000	KG	<p>BANANA BRANCA. - BANANA BRANCA.</p> <p>Características Técnicas: Grupo II, Tipo Especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO Nº 009 de 12 de dezembro de 2002.</p>	6,3600	12.720,00
16	200,000	KG	<p>BANHA DE PORCO. - BANHA DE PORCO. Características Técnicas: produto obtido pela fusão exclusivamente de tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela Inspeção, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou</p>	12,0800	2.416,00

por outro processo aprovado pela D.I.P.O.A., e tão somente submetido à sedimentação, filtração e eliminação da umidade. Cor branca ou branco-creme, inodora ou com odor a torresmo, textura homogênea ou ligeiramente granulada, umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo, ausência de ranço.

17	150,000	KG	BATATA DOCE, - BATATA DOCE, Lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, pesando no mínimo 250 g a unidade. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	4,3100	646,50
18	2.000,000	KG	BATATA INGLESA, - BATATA INGLESA, Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal). Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno I, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	7,9900	15.980,00
19	2.000,000	UNI	BEBIDA LÁCTEA. Unid. - BEBIDA LÁCTEA. Unid. BEBIDA LÁCTEA Ingredientes: Leite integral, xarope de açúcar, soro de leite reconstituído, preparado de morango, polpa de morango, açúcar, água, corantes artificiais vermelho, mix de vitaminas A e E, estabilizante. Embalagem primária: Filme de poliéster, metalizado, laminado, pacotes de 900ml. Data de fabricação: Máximo de 20 dias. Data de validade: Mínimo de 30 dias.	6,3800	12.760,00
20	200,000	KG	BETERRABA, - BETERRABA, Características Técnicas: Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios de 140 a 300g, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	6,8700	1.374,00
21	500,000	UNI	BRÓCOLIS, - BRÓCOLIS, De primeira qualidade, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Unidade de tamanho médio de 350 a 500 g.	6,3800	3.196,00
22	1.200,000	UNI	CAIXA DE BOMBOM, - CAIXA DE BOMBOM, Caixa contendo no mínimo 12 unidades e pesando de 250 a 251 gramas. Características técnicas: bombons recheio cremoso, coberto com chocolate preto e/ou coberto com chocolate branco, peso de aproximadamente 20 g contendo como ingredientes principais: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, manteiga de cacau, soro de leite em pó, leite em pó integral, cacau, farinha de soja, gordura vegetal, leite em pó desnatado, amendoim, sal, extrato de malte, flocos de arroz e óleo.	13,3000	15.960,00
23	600,000	KG	CEBOLA DE CABEÇA, - CEBOLA DE CABEÇA, Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando de 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos,	7,4900	4.494,00

			<p>fitosiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>		
24	500,000	KG	<p>CENOURA. - CENOURA.</p> <p>Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>	6,8600	3.430,00
25	200,000	KG	<p>CHUCHU, - CHUCHU, Características Técnicas: de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, a unidade com peso mínimo de 200g, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10.</p>	4,4300	886,00
26	200,000	UNI	<p>COUVE FLOR, - COUVE FLOR, Nova, de 1ª qualidade, pesando de 1.200 a 2.000 g., firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	8,1600	1.632,00
27	850,000	KG	<p>FEIJÃO PRETO. - FEIJÃO PRETO.</p> <p>Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	8,4500	7.182,50
28	500,000	KG	<p>FRANGO EM PEDAÇOS. - FRANGO EM PEDAÇOS.</p> <p>Características Técnicas: de primeira qualidade, congelado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.</p>	11,5200	5.760,00
29	150,000	UNI	<p>IOGURTE ISENTO DE LACTOSE SABOR MORANGO, - Embalagem de 850ml - iogurte composto por no mínimo de água, açúcar, extrato de soja, preparado polpa de fruta, estabilizantes (amido e pectina), antiemético fosfato tricalcico e fermento lácteo. Não contem glúten. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem pote de poliestireno impresso, com tampa.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 20 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 30 dias.</p>	14,7000	2.205,00

30	2.000,000	KG	LARANJA PÊRA. - LARANJA PÊRA. Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a 92mm), Tipo Especial. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou prolipropileno IV, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	5,7400	11.480,00
31	40,000	KG	LIMAO TAHITI. - LIMAO TAHITI. De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	5,7500	230,00
32	100,000	KG	LINGUIÇA DE CARNE SUINA CHURRASCO. - LINGUIÇA DE CARNE SUINA CHURRASCO. Ótimo sabor; produzida exclusivamente com carne suína nobre; congelada; contendo em sua composição: carne suína, água, proteína vegetal de soja, sal, dextrina, estabilizante tripolifosfato de sódio e pirofosfato tetrassódico, especiarias naturais (alho, coentro, pimenta preta e noz-moscada), realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, corante natural de beterraba, corante natural carmim de cochonilha, conservadores nitrito e nitrato de sódio. Não contém glúten; apresentando ótimo sabor: com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; transportada a temperatura e refrigeração adequada; acondicionado embalagem primaria á vácuo em plástico transparente, contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo coma legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade.	19,9500	1.995,00
33	50,000	KG	LINGUIÇA DEFUMADA FATIADA, - LINGUIÇA DEFUMADA FATIADA, Pacotes de 100 gramas. Preparada com carne suína, com aspecto normal, de boa qualidade, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em refrigeração e temperatura adequada, acondicionada em saco de polietileno. Identificação da empresa, peso e data de validade.	63,8300	3.194,90
34	40,000	KG	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA, - LINGÜIÇA TIPO CALABRESA, De 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Pacotes de 400 g a 1 kg.	29,8000	1.199,20
35	2.500,000	KG	MAÇÃ, - MAÇÃ, Características Técnicas: Tamanho médio, pesando de 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	12,3000	30.750,00
36	700,000	KG	MAMÃO FORMOSA, - MAMÃO FORMOSA, Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem:	10,4900	7.348,00

Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.

37	350,000	KG	MANGA, - MANGA, Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, pesando de 400 a 550 g. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	10,3100	3.608,50
38	60,000	KG	MARGARINA SEM LACTOSE, - MARGARINA SEM LACTOSE, Creme vegetal isenta de leite, lactose, soro de leite ou traços de leite. Ingredientes: água, óleos vegetais, sal, vitaminas, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. Sem gordura trans e colesterol. Embalagem de 250 a 500 gramas com lacre de proteção intacto. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	26,1800	1.570,80
39	150,000	KG	MASSA PARA PASTEL, - MASSA PARA PASTEL, Grande, pacote de 500 g, validade mínima de 1 mês, data de embalamento não superior a 10 dias. A base de Farinha de trigo enriquecida e ácido fólico, água, gordura suína, sal, regulador de acidez INS 270 ácido láctico, conservador INS 202 sorbato de potássio. Contém traços de ovo.	13,9900	2.098,50
40	80,000	KG	MELADO. Emb. 500 gr - MELADO. Emb. 500 gr. Características Técnicas: líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana (Saccharum officinarum) isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. É vedado a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Unidades de 500g. Embalagem: plásticas ou de vidro estando hermeticamente fechadas.	25,2000	2.016,00
41	1.000,000	KG	MELANCIA, - MELANCIA, Características Técnicas: formato arredondado/oval com casca lisa na cor verde escura/clara, polpa vermelha e succulenta, não devendo apresentar rachaduras e/ou sem danos físicos ou mecânicos.	5,1500	5.150,00
42	50,000	KG	MELÃO. - MELÃO. De 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	11,7000	585,00
43	45,000	KG	MORANGO. - MORANGO. Nacional, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, acondicionado em bandeja com 10 a 20 unidades. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e validade.	32,2100	1.449,45
44	300,000	KG	MORCELA BRANCA, - MORCELA BRANCA, Pele suína, água, fígado suíno, carne suína, gordura suína, amido, glicose, proteína de soja, sal, regulador de acidez/lactato de sódio, temperos, conservador/nitrito de sódio. Não contém glúten. Peso líquido de 250 a 400 g. Embalagem intacta, com data de fabricação e validade.	22,9700	6.891,00
45	1.200,000	UNI	ÓLEO DE SOJA. - ÓLEO DE SOJA. Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem,	6,8300	8.196,00

amassamento, vazamento e abaulamento.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para 20 latas.

Data de fabricação: Máximo 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 10 meses.

46	1.500,000	DZ	OVOS. - OVOS. Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve Ter Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2½ (duas dúzias e meia), identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.	9,7300	14.595,00
47	70,000	UNI	PALMITO. - PALMITO. Em conserva, embalagem contendo 300g, drenado, em vidro, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses da data de entrega.	17,0200	1.191,40
48	40,000	KG	PEPINO, - PEPINO, Comum, devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, a unidade pesando de 250 a 350g. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II.	6,6500	266,00
49	70,000	UNI	PEPINO. Em conserva. - PEPINO. Em conserva, embalagem contendo 300g, drenado, em vidro, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses da data de entrega. Ingredientes Pepinos, vinagre, água, açúcar, sal, condimentos, especiarias e conservador INS 211. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	12,3100	861,40
50	350,000	KG	PERA DAGUA. - PERA DAGUA. Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	12,0700	4.224,00
51	20,000	UNI	PIMENTA DO REINO, - PIMENTA DO REINO, Emb. 20 gr. Produto em pó cinza-escuro, proveniente de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos e dessecados, cheiro: pungente e sabor picante.	4,4400	88,80
52	10,000	KG	PIMENTÃO, - PIMENTAO, Vermelho, boa qualidade, grande, sem lesões de origem mecânicas ou físicas. Acondicionado em saco plástico atóxico.	20,7700	207,70
53	200,000	KG	PRESUNTO COZIDO. SEM GORDURA FATIADO, - PRESUNTO COZIDO. SEM GORDURA FATIADO, Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser	42,5300	8.506,00

			transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Pacotes de 200 a 500g.		
54	250,000	KG	QUEIJO COLONIAL. - QUEIJO COLONIAL. Características Técnicas: Produto obtido basicamente por leite, sal e fermentos lácteos. Data de fabricação: Máximo de 60 dias. Prazo de validade: Mínimo de 03 meses.	43,7000	10.925,00
55	500,000	KG	QUEIJO COLONIAL. FATIADO. - QUEIJO COLONIAL. Fatiado no dia da entrega. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, pesando aproximadamente fatias de 30g. Características Técnicas: Produto obtido basicamente por leite, sal e fermentos lácteos. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 03 meses.	45,4600	22.730,00
56	20,000	KG	QUEIJO ZERO LACTOSE, - QUEIJO ZERO LACTOSE. Fatiado. Pacote mínimo 100 gramas. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, pesando aproximadamente fatias de 30g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 03 meses.	60,3200	1.206,40
57	450,000	UNI	REPOLHO VERDE MÉDIO - REPOLHO VERDE MÉDIO - Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II	6,8400	3.078,00
58	50,000	UNI	REQUEIJÃO CREMOSO, - REQUEIJÃO CREMOSO, embalagem plástica de 180 a 200 g. Deverá ter SIF (registro no ministério da agricultura e pecuária). O transporte deverá ser feito em condições adequadas de temperatura.	7,3600	368,00
59	200,000	KG	Salsicha. - Salsicha - características Técnicas: Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. kg	14,1300	2.826,00

Assinado eletronicamente por SILVANA A CUNHA CARDOSO STEINER, LUCIANA DA ROSA SELHORST.
Este documento é cópia do original, para obter o original, acesse https://saomaioho-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/68a6042-13a8-466b-915b-0d9f263f426c.

60	40,000	UNI	SUSPIRO. - SUSPIRO. Ingredientes: açúcar, clara de ovos e água. Não contém glúten. Embalagem plástica contendo informações nutricionais, peso 100gr, intacta, data de validade e fabricação.	6,9000	276,00
61	1.300,000	KG	TOMATE. - TOMATE. Características Técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado, classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	6,8500	8.905,00
62	200,000	KG	TORRESMO PRENSADO TIPO COLONIAL. - TORRESMO PRENSADO TIPO COLONIAL. Fracionado em embalagem de 250 a 350 gr, temperatura ambiente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e validade.	21,0500	4.210,00
63	15,000	KG	TOUCINHO DEFUMADO TIPO BACON, - TOUCINHO DEFUMADO TIPO BACON. De boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem pesando de 400 a 1.000g.	46,3300	694,95
64	100,000	KG	UVA. - UVA. Roxa, nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos sem danificações aparentes.	20,3800	2.038,00
65	100,000	KG	UVA PASSA BRANCA, - UVA PASSA BRANCA, Sem caroço. Embalagem hermeticamente vedada e resistente, com data de fabricação e validade. pacote de 100 a 200g.	71,2900	7.129,00
66	50,000	KG	UVA PASSA PRETA, - UVA PASSA PRETA, Sem caroço. Embalagem hermeticamente vedada e resistente, com data de fabricação e validade. pacote de 100 a 200g.	42,6800	2.134,00
67	100,000	KG	VAGEM. - VAGEM. Verde, nova, de 1ª qualidade, sãs, sem rupturas, com coloração uniforme e sem manchas, livre de enfermidades, não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	16,9200	1.692,00
68	30,000	L	XAROPE DE GROSELHA - - XAROPE DE GROSELHA - Produto denso obtido por dissolução de açúcar em água potável, podendo conter sucos ou extratos de plantas permitidas, aromatizantes e outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e permitidas. Densidade mínima de 1,30, ou seja, 62% de açúcar por peso. Deverá ser isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá ser em plásticos transparentes, atóxicos, de 500 a 1.000 ml, reforçados e bem lacrados, com tampa rosqueada e hermeticamente vedada. Suas condições deverão estar de	13,3800	401,40

acordo com a NTA 62. Rotulagem Nutricional Obrigatória.
Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade:
Mínimo de 6 meses.

(Valores expressos em Reais R\$)	Total Geral:	312.547,45
----------------------------------	--------------	------------

Assinado eletronicamente por:

* SILVANA DA CUNHA CARDOSO STEINER (**.213.219-**)

em 15/08/2024 10:56:37 com assinatura qualificada (ICP-Brasil)

* LUCIANA DA ROSA SELHORST (**.115.429-**)

em 15/08/2024 11:34:37 com assinatura avançada (AC Final do Governo Federal do Brasil v1)

Este documento é cópia do original assinado eletronicamente.

Para obter o original utilize o código QR abaixo ou acesse o endereço:

<https://saomartinho-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/68a60842-13a8-466b-915b-0d9f263f426c>

