



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e da Câmara Municipal de Vereadores de São Martinho/SC, conforme as especificações técnicas, quantitativos estimados e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

1.1. O objeto da contratação enquadra-se como bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.2. O objeto da contratação não se enquadra como bem de luxo, nos termos do Decreto Municipal nº 4.399/2024, por se tratar de gêneros alimentícios destinados ao atendimento de necessidades permanentes da Administração Pública, indispensáveis à execução dos serviços públicos e ao desenvolvimento das atividades institucionais dos órgãos e entidades participantes, cujas especificações observam padrões usuais de mercado.

1.3. Órgão Gerenciador:

a) Município de São Martinho/SC.

1.4. Órgãos e entidades participantes:

a) Prefeitura Municipal de São Martinho;

b) Fundo Municipal de Saúde de São Martinho;

c) Fundo Municipal de Assistência Social de São Martinho;

d) Câmara Municipal de Vereadores de São Martinho.

1.5. A presente contratação será processada por meio do Sistema de Registro de Preços, destinando-se ao registro formal de preços para futuras e eventuais aquisições, não ficando a Administração obrigada a contratar os quantitativos estimados, que constituem mera expectativa de consumo e serão solicitados conforme a necessidade dos órgãos e entidades participantes, observadas a disponibilidade orçamentária e as disposições deste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se no Estudo Técnico Preliminar – ETP elaborado para o objeto, o qual evidenciou a necessidade da contratação, analisou as alternativas disponíveis no mercado, definiu a solução mais adequada ao atendimento do interesse público e demonstrou a viabilidade técnica e econômica da futura contratação, em conformidade com o art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

O Estudo Técnico Preliminar integra o respectivo processo administrativo, constituindo documento que fundamenta a presente contratação e complementa as disposições deste Termo de Referência.

Conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, a solução adotada consiste na realização de procedimento licitatório com adoção do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios, de forma complementar aos demais instrumentos de abastecimento



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

utilizados pela Administração, visando assegurar a continuidade dos serviços públicos, a eficiência das aquisições e o adequado atendimento das necessidades dos órgãos e entidades participantes.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO, PLANILHA QUANTITATIVA E ORÇAMENTÁRIA

3.1.As especificações técnicas, os quantitativos estimados e os **valores máximos aceitáveis** dos gêneros alimentícios constam do **Anexo A** deste Termo de Referência, que integra o presente instrumento para todos os fins.

3.2.Os produtos ofertados deverão atender integralmente às especificações mínimas estabelecidas no Anexo A, admitindo-se produtos de qualidade equivalente ou superior, desde que plenamente compatíveis com as especificações técnicas estabelecidas para cada item e sem prejuízo da finalidade pretendida pela Administração.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A solução consiste na utilização integrada dos instrumentos de abastecimento disponíveis à Administração Municipal, compreendendo:

a) a utilização prioritária da Ata de Registro de Preços Consolidada nº ATC000161/2025, gerenciada pelo Consórcio Interfederativo Santa Catarina – CINCATARINA, para aquisição dos itens nela registrados;

b) a manutenção das contratações específicas de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar destinadas ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; e

c) a realização de procedimento licitatório próprio, com adoção do Sistema de Registro de Preços, para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento complementar das necessidades dos órgãos e entidades participantes.

4.2.A futura Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição dos itens não contemplados pelos instrumentos anteriormente mencionados ou nas hipóteses de indisponibilidade de fornecimento, insuficiência ou esgotamento de saldos, assegurando a continuidade do abastecimento dos órgãos e entidades participantes.

4.3.Os fornecimentos ocorrerão de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mediante emissão das respectivas Solicitações de Fornecimento, observadas as especificações técnicas, os quantitativos estimados e as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.4.A solução contempla o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à preparação de refeições, lanches e coffee break para atendimento das atividades administrativas e institucionais, à execução da alimentação escolar, às ações desenvolvidas pela Assistência Social, à composição de cestas básicas e às demais necessidades dos órgãos e entidades participantes.

4.5.A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada diante da impossibilidade de definição prévia das quantidades exatas a serem consumidas por cada órgão ou entidade participante durante a vigência da contratação, permitindo aquisições conforme a demanda efetiva, evitando estoques excessivos, reduzindo desperdícios e promovendo maior eficiência na gestão dos recursos públicos.



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

4.6. Considerando o ciclo de vida do objeto, a solução compreende as etapas de planejamento da contratação, aquisição, fornecimento parcelado, recebimento, armazenamento, consumo dos produtos e destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos eventualmente gerados, observadas as normas sanitárias, ambientais e de segurança alimentar aplicáveis.

4.7. Por se tratar de aquisição de bens de consumo, não se aplicam exigências relacionadas à manutenção preventiva ou corretiva, assistência técnica ou suporte pós-fornecimento, cabendo à contratada assegurar que os produtos entregues atendam às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, observem os prazos mínimos de validade, apresentem condições adequadas de conservação, transporte, acondicionamento e rotulagem e sejam substituídos, às suas expensas, quando recusados em razão de desconformidade com as condições pactuadas.

4.8. Dessa forma, a solução proposta mostra-se tecnicamente adequada e economicamente vantajosa para atender às necessidades da Administração Municipal, assegurando o abastecimento contínuo dos órgãos e entidades participantes, a continuidade dos serviços públicos e a utilização eficiente dos recursos públicos.

5. RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

5.1. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente pelo servidor designado para a fiscalização da contratação, após a efetiva entrega, mediante conferência da quantidade, da integridade das embalagens, dos prazos de validade e da conformidade dos produtos com as especificações constantes no Termo de Referência, na Solicitação de Fornecimento e na respectiva nota fiscal, sendo o recebimento provisório formalizado no prazo de até 3 (três) dias úteis, contados da efetiva entrega.

5.2. A nota fiscal eletrônica deverá ser encaminhada ao endereço eletrônico compras@saomartinho.sc.gov.br, sem prejuízo de sua apresentação no momento da entrega dos produtos.

5.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade quantitativa e qualitativa dos produtos entregues, bem como do atendimento às condições estabelecidas no Termo de Referência, devendo ser formalizado no prazo de até 7 (sete) dias úteis, contados do recebimento provisório.

5.4. Os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, na Solicitação de Fornecimento ou na proposta da contratada, bem como aqueles que apresentarem avarias, embalagens violadas, prazo de validade insuficiente ou quaisquer outras irregularidades, serão rejeitados, no todo ou em parte, devendo ser substituídos pela contratada, às suas expensas, no prazo máximo de 1 (um) dia útil, contados da notificação da contratante, ou em prazo inferior quando a natureza do produto ou a necessidade do serviço assim exigir, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança, adequação e demais obrigações relacionadas aos produtos fornecidos, permanecendo responsável pela substituição daqueles que apresentarem vícios, defeitos ou desconformidades constatados posteriormente, observado o disposto na legislação aplicável.

6. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE DE RECURSOS



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

6.1. Por se tratar de contratação realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária será exigida somente no momento da formalização de cada contratação, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021.

6.2. As despesas decorrentes das contratações realizadas com fundamento na Ata de Registro de Preços correrão à conta das dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento vigente dos respectivos órgãos e entidades participantes.

6.3. Os recursos destinados às contratações poderão ser provenientes de recursos próprios, recursos vinculados, transferências legais ou voluntárias e demais fontes de financiamento legalmente admitidas.

6.4. A dotação orçamentária, a fonte de recursos, o programa de trabalho e os demais elementos necessários à execução da despesa serão indicados na respectiva Nota de Empenho ou em outro instrumento hábil utilizado para formalização da contratação.

6.5. Cada órgão ou entidade participante será responsável pela disponibilidade dos recursos orçamentários necessários às contratações que realizar, bem como pela emissão da respectiva Nota de Empenho e demais atos inerentes à execução da despesa.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. A contratação tem por objeto o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, conforme as especificações técnicas, quantitativos estimados e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

7.2. Os produtos deverão ser de primeira qualidade, próprios para consumo humano, atender às especificações constantes neste Termo de Referência e observar integralmente a legislação sanitária, de segurança alimentar, de rotulagem, de transporte, de acondicionamento e de comercialização vigente, expedida pelos órgãos competentes, especialmente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e demais órgãos fiscalizadores, quando aplicável.

7.3. Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, adequadas ao transporte e armazenamento, devidamente identificadas, contendo, no mínimo, a denominação do produto, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação aplicável.

7.4. Os produtos perecíveis deverão ser transportados e entregues em condições que assegurem a manutenção de sua qualidade, observando-se as temperaturas, condições de higiene e demais exigências previstas na legislação sanitária vigente.

7.5. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com sua natureza, observados os prazos mínimos estabelecidos nas especificações técnicas de cada item e, na ausência de previsão específica, deverão ser entregues com prazo de validade remanescente suficiente para garantir sua adequada utilização pela Administração.

7.6. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, de acordo com as necessidades dos órgãos e entidades participantes, mediante emissão de Solicitação de Fornecedor, não havendo obrigação de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados registrados na Ata de Registro de Preços.

7.7. A contratada deverá apresentar, quando solicitado pela Contratante e mediante justificativa técnica, laudos, certificados ou demais documentos emitidos por laboratório ou órgão competente, destinados a comprovar a



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

qualidade, a composição, a conformidade sanitária ou o atendimento às especificações dos produtos fornecidos, sem ônus adicional para a Administração.

7.8. A contratada deverá substituir, às suas expensas, os produtos recusados em razão de desconformidade com as especificações deste Termo de Referência, da Solicitação de Fornecimento ou da legislação aplicável, observando o prazo estabelecido neste Termo de Referência.

7.9. Em razão das características do objeto, não há necessidade de exigência de instalação, montagem, treinamento operacional, assistência técnica, manutenção preventiva ou corretiva, suporte técnico ou fornecimento de peças de reposição.

7.10. A contratação observará critérios de sustentabilidade compatíveis com o objeto, priorizando, sempre que possível, produtos acondicionados em embalagens recicláveis ou recicladas, a redução da geração de resíduos, o transporte adequado dos produtos e a destinação ambientalmente correta das embalagens, sem prejuízo da competitividade e da economicidade da contratação, observadas, sempre que cabíveis, as diretrizes relativas à logística reversa previstas na legislação ambiental.

8. ESTIMATIVA DO VALOR

O valor global estimado da contratação é de **R\$ 723.095,95 (setecentos e vinte e três mil, noventa e cinco reais e noventa e cinco centavos)**, apurado com base nos preços unitários de referência e nos quantitativos estimados constantes do Anexo A deste Termo de Referência.

A estimativa foi elaborada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com a regulamentação municipal aplicável, mediante pesquisa de preços realizada no mercado, utilizando-se fontes diversificadas e valores compatíveis com as especificações e unidades de fornecimento dos itens.

Os preços unitários de referência foram definidos pela média dos valores válidos coletados, após análise de compatibilidade e, quando necessário, conversão proporcional das unidades e embalagens pesquisadas. O mapa comparativo e os documentos comprobatórios da pesquisa de preços integram o processo administrativo.

Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, o valor global possui caráter estimativo e não obriga a Administração à aquisição integral dos quantitativos previstos. Os fornecimentos serão solicitados de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da ata e a disponibilidade orçamentária dos órgãos participantes.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes, mediante emissão da respectiva **Solicitação de Fornecimento (SF)**.

9.2. É vedado o fornecimento de qualquer produto sem o prévio recebimento da respectiva **Solicitação de Fornecimento (SF)** emitida pela Contratante.



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

9.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos estimados, os quais representam mera expectativa de contratação, sendo as aquisições realizadas de acordo com a efetiva necessidade das unidades requisitantes.

9.4. O prazo máximo para entrega será de até 3 (três) dias úteis, contado do recebimento da Solicitação de Fornecimento pela contratada, salvo quando prazo superior estiver expressamente previsto na respectiva SF.

9.5. Considerando a natureza dos produtos e a necessidade de preservar sua qualidade, a Contratante poderá estabelecer cronograma de entregas compatível com a demanda das unidades requisitantes, observando, em regra, a seguinte periodicidade **estimada**:

- a) frutas, verduras, legumes, frios, embutidos e demais produtos perecíveis de curta validade: entregas **semanais**, ou em periodicidade inferior, quando necessário;
- b) ovos: entregas **quinzenais**, ou em periodicidade diversa, conforme a demanda;
- c) carnes e demais produtos congelados: entregas **mensais**, ou em periodicidade diversa, conforme necessidade da unidade requisitante.

9.5.1. As periodicidades **previstas** no subitem anterior possuem caráter **meramente estimativo** e poderão ser alteradas pela Contratante durante a execução da Ata de Registro de Preços ou do contrato, conforme a necessidade da Administração, sem que isso gere direito à revisão de preços, indenização ou qualquer outro ônus adicional à contratada.

9.6. Os produtos deverão ser entregues diretamente nos locais indicados na **Solicitação de Fornecimento (SF)**, observando os endereços e horários constantes no **item 11** deste Termo de Referência, bem como as especificações, quantidades e demais condições estabelecidas.

9.7. A contratada será responsável, às suas expensas, pelo transporte, carregamento, descarregamento e entrega dos produtos, assumindo integral responsabilidade pela sua adequada conservação, qualidade e integridade até o recebimento provisório pela Contratante.

9.8. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos compatíveis com sua natureza, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de transporte de alimentos, preservando suas características, qualidade, higiene e condições de conservação durante todo o transporte.

9.9. Os produtos que necessitem de controle de temperatura deverão ser transportados em veículos dotados de sistema de refrigeração adequado, observadas as condições e temperaturas de conservação estabelecidas pelo fabricante e pela legislação sanitária aplicável.

9.10. Todos os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas e adequadas ao transporte e armazenamento, sem sinais de violação, umidade, perfurações, vazamentos, amassamentos ou quaisquer outras condições que comprometam sua qualidade, integridade, segurança ou adequação ao consumo.

9.11. As cestas básicas deverão ser entregues completas, contendo todos os itens especificados **no item 130 – Cesta Básica do Anexo A**, prontas para distribuição e devidamente acondicionadas de forma a preservar a integridade dos produtos durante o transporte e o armazenamento. Os ovos poderão ser entregues separadamente, em sua embalagem original, desde que integrem a respectiva cesta básica. Não será admitida a entrega dos demais produtos de forma fracionada, salvo autorização expressa da Contratante.



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

9.12. Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues com rotulagem íntegra, legível e em conformidade com a legislação sanitária vigente, observado o disposto **no item 10** deste Termo de Referência, que trata da rotulagem, identificação e embalagem dos produtos.

9.13. Os produtos serão submetidos ao recebimento provisório e definitivo, na forma prevista neste Termo de Referência e no Decreto Municipal nº 4.399/2024, sendo recusados aqueles que apresentarem desconformidade com as especificações técnicas, vícios, avarias, irregularidades sanitárias ou condições impróprias para consumo.

9.14. Em caso de recusa total ou parcial dos produtos, em razão de desconformidade com as especificações deste Termo de Referência, vícios, avarias, irregularidades sanitárias ou qualquer outra condição que impeça o seu recebimento, a contratada deverá promover a substituição dos itens recusados no prazo máximo de 1 (um) dia útil, contado da respectiva notificação pela Contratante, sem ônus adicional para a Administração.

9.15. Caso ocorra fato que possa comprometer o cumprimento do prazo de entrega, a contratada deverá comunicar formalmente a Contratante, com a maior antecedência possível, apresentando a respectiva justificativa, sem que isso implique prorrogação automática do prazo ou afaste eventual responsabilização pelo atraso.

10. DA ROTULAGEM, IDENTIFICAÇÃO E EMBALAGEM DOS PRODUTOS

10.1. Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues devidamente identificados e em conformidade com a legislação sanitária vigente, sendo vedado o fornecimento de produtos sem identificação ou em desacordo com as normas aplicáveis.

10.2. Os alimentos embalados ou industrializados deverão apresentar rotulagem íntegra, legível e contendo todas as informações obrigatórias exigidas pela legislação vigente, **conforme aplicável ao produto**, incluindo, no mínimo:

- a) tipo e nome completo do alimento/ denominação de venda do alimento;
- b) marca;
- c) lista de ingredientes;
- d) identificação do fabricante, importador ou distribuidor;
- e) número do lote;
- f) data de fabricação e prazo de validade;
- g) peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
- h) condições de conservação e armazenamento;
- i) informação nutricional, declaração de alergênicos, glúten e demais advertências obrigatórias previstas na legislação;
- j) número de registro no órgão competente.

10.3. Para frutas, hortaliças e demais produtos comercializados **in natura**, deverão ser observadas as exigências de identificação, acondicionamento, rastreabilidade e demais requisitos previstos na legislação sanitária vigente, quando aplicáveis.

10.4. Os produtos de origem animal, inclusive carnes, embutidos, ovos, leite e derivados lácteos, deverão ser entregues em conformidade com a legislação sanitária e de inspeção vigente, devidamente identificados e



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

apresentar registro, selo ou certificação do serviço de inspeção competente, tais como Serviço de Inspeção Federal – SIF, Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme a legislação aplicável. Deverão, ainda, ser transportados e entregues nas condições de temperatura e conservação exigidas para cada produto, de forma a preservar sua qualidade e segurança para consumo.

10.5. As embalagens primárias e secundárias deverão ser compatíveis com a natureza do produto e adequadas às condições de transporte, armazenamento e conservação, preservando sua integridade, qualidade e segurança até o recebimento pela Contratante, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

10.6. Não será permitida a utilização de etiquetas, adesivos ou qualquer outro meio que altere, adultere ou oculte as informações obrigatórias constantes da rotulagem original, admitida a complementação de informações quando expressamente permitida pela legislação aplicável.

10.7. É vedada a utilização de embalagens reutilizadas que não sejam próprias para contato com alimentos ou que apresentem sinais de violação, contaminação, deterioração, falta de higienização ou qualquer condição que comprometa a qualidade, a integridade ou a segurança dos produtos.

10.8. Os materiais empregados nas embalagens deverão ser próprios para contato com alimentos e atender à legislação sanitária vigente, não podendo comprometer a qualidade, a integridade ou a segurança dos produtos.

11. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DE ENTREGA

11.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente no local indicado na Solicitação de Fornecimento, observados os seguintes locais e horários de recebimento:

Locais	Endereço de entrega	Horário para Recebimento
Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças	Rua Francisco Beckhauser, n.º 70 – Centro	Das 7h30 às 12h
Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	Avenida Frederico Schumacher, n.º 334 – Centro	
Secretaria de Infraestrutura	Avenida Frederico Schumacher, n.º 334 – Centro	
Secretaria de Turismo e Cultura	Rua Francisco Beckhauser, n.º 70 – Centro	
Secretaria de Assistência Social e Habitação	Rua Francisco Beckhauser, n.º 10 – Centro	
Centro de Referência de Assistência Social – CRAS	Avenida Frederico Schumacher, n.º 92 – Centro	
Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV	Rua Alfredo Hülse, n.º 657 – Centro	
Secretaria de Saúde e Saneamento	Rua Praia Redonda, n.º 499 – Centro	



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

Secretaria de Educação e Esporte	Avenida Frederico Schumacher, n.º 53 – Centro	
Depósito Central da Secretaria de Educação e Esporte	Avenida Frederico Schumacher, n.º 12 – Centro	Das 7h às 13h
C.E.I. Walt Disney	Rua Antônio Selhorst, n.º 186 – Centro	Das 7h às 11h30
E.E.F. Rodolfo Rocha	Rua Antônio Schotten, n.º 167 – Centro	
Câmara Municipal de Vereadores de São Martinho	Avenida Frederico Schumacher, n.º 473 - Centro	Das 13h às 19h

11.2.Os locais e horários de entrega poderão ser alterados durante a vigência da Ata de Registro de Preços ou do contrato, mediante comunicação prévia da Contratante, desde que mantidas as entregas no âmbito do Município de São Martinho/SC.

11.3.A entrega deverá ser realizada no local indicado na Solicitação de Fornecimento (SF), sendo de responsabilidade da contratada o transporte, a descarga e a entrega dos produtos, sem ônus adicional para a Administração.

12. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

12.1.A gestão e a fiscalização da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes serão realizadas em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com o Decreto Municipal nº 4.399, de 25 de janeiro de 2024.

12.2.A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidor formalmente designado como Fiscal da contratação, bem como por seu respectivo substituto, mediante ato da autoridade competente.

12.3.Compete ao Fiscal acompanhar a execução do objeto, verificando o cumprimento das especificações técnicas, prazos, condições de entrega e demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços, visando assegurar os melhores resultados para a Administração.

12.4.O Fiscal registrará em instrumento próprio todas as ocorrências relacionadas à execução da contratação, inclusive comunicações realizadas, irregularidades constatadas, notificações expedidas e providências adotadas, mantendo atualizado o histórico de eventos da contratação.

12.5.Constatada qualquer inexecução, irregularidade ou descumprimento das obrigações assumidas, o Fiscal notificará formalmente a contratada para promover a regularização no prazo fixado na notificação, comunicando o fato ao Gestor da contratação quando a irregularidade não for sanada ou demandar providências de sua competência.

12.6.O Fiscal comunicará ao Gestor da contratação, em tempo hábil, as situações que demandem decisão ou providências que ultrapassem sua competência, para adoção das medidas administrativas cabíveis.

12.7.Compete ao Gestor coordenar as atividades relacionadas à gestão da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, inclusive quanto ao controle dos prazos, da vigência, dos quantitativos registrados e dos limites da Ata de Registro de Preços, à instrução dos procedimentos relativos à eventual



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

aplicação de sanções, ao reajuste, à revisão ou ao reequilíbrio econômico-financeiro e aos demais atos administrativos pertinentes.

12.8.O Gestor manterá atualizado o processo administrativo de acompanhamento e fiscalização da contratação, assegurando a adequada instrução dos autos para fins de liquidação da despesa, pagamento, eventual aplicação de penalidades e adoção das demais providências administrativas cabíveis.

13. GARANTIA CONTRATUAL

13.1.Não será exigida garantia para a execução da contratação, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em razão da natureza do objeto e dos reduzidos riscos da contratação.

14. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

14.1.O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, mediante crédito em conta bancária de titularidade da contratada, em até 20 (vinte) dias, após o recebimento definitivo do objeto, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação vigente.

14.2.O pagamento somente será efetuado quando o objeto fornecido estiver em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, na Solicitação de Fornecimento, na Nota de Empenho e na respectiva nota fiscal.

14.3.Na eventualidade de aplicação de multa à contratada, seu valor poderá ser descontado dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrado na forma da legislação vigente.

14.4.Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade aplicada, inadimplência contratual ou ausência de manutenção das condições de habilitação exigidas para a contratação, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou atualização monetária.

14.5.As notas fiscais, faturas ou documentos equivalentes deverão observar a legislação tributária vigente, inclusive a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e suas alterações, bem como o Decreto Municipal nº 4.308/2023, quando aplicáveis. Os documentos emitidos em desacordo serão devolvidos à contratada para correção.

15. DA FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

15.1.O fornecedor será selecionado por meio de processo licitatório na modalidade Pregão, na forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 28, inciso I, e do art. 82, ambos da Lei nº 14.133/2021, com critério de julgamento de menor preço por item.

15.1.1. **Para fins de habilitação, deverão ser apresentados os seguintes documentos:**

15.1.1.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro comercial no caso de firma individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, onde se possa identificar o administrador, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

- c) Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da 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.

15.1.1.2. DA HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, através do **cartão do CNPJ**, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;
- b) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal** relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e prova de regularização perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;
- c) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Estadual**;
- d) Prova de **inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- e) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- f) Prova de regularidade fiscal perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - **FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da CNDT;

15.1.1.3. **Declaração** de que os produtos entregues atenderão às especificações do TR, do Anexo A e sanitárias aplicáveis, incluindo padrões de qualidade, condições de armazenamento, transporte adequado (especialmente para produtos perecíveis e congelados), prazos de validade mínimos no ato da entrega e conformidade com as normas da ANVISA e órgãos de inspeção sanitária.

15.2. Da Apresentação e Avaliação de Amostras

- a) Após a fase de lances, a Administração poderá solicitar, de forma excepcional e motivada, do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, a apresentação de amostras dos itens cuja conformidade com as especificações deste Termo de Referência e do Anexo A não possa ser aferida de forma suficiente por meio da marca, rótulo, ficha técnica e demais características do produto ofertado.
- b) As amostras deverão ser acondicionadas em embalagem adequada, identificadas com o nome da licitante e acompanhadas da relação dos itens apresentados.
- c) As amostras deverão ser protocolizadas no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de São Martinho, situado na Rua Francisco Beckhauser, nº 70, Centro, São Martinho/SC, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da solicitação realizada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, observado o horário de expediente da Prefeitura, das 7h às 13h.



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

d) Recebidas as amostras, estas serão analisadas e avaliadas no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, podendo esse prazo ser suspenso ou prorrogado, quando devidamente justificado, nos termos do art. 137 do Decreto Municipal nº 4.399/2024.

e) A avaliação das amostras será realizada por Comissão Técnica ou por profissionais qualificados designados pela Administração, observando os critérios estabelecidos no Edital, no Termo de Referência, no Anexo A e no Decreto Municipal nº 4.399/2024.

f) A não apresentação das amostras no prazo estabelecido ou a reprovação das mesmas implicará a desclassificação da proposta da licitante em relação aos respectivos itens, convocando-se o licitante subsequente, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da eventual aplicação das sanções cabíveis, quando caracterizada hipótese prevista na Lei nº 14.133/2021.

g) Após a homologação do certame, as amostras dos produtos perecíveis poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento. As amostras dos produtos não perecíveis poderão permanecer em poder da Administração durante a execução contratual, para fins de comparação e fiscalização da qualidade dos produtos fornecidos, podendo ser descartadas ao término da contratação ou quando deixarem de ser necessárias, sem direito a ressarcimento.

16. DA VIGÊNCIA, PRORROGAÇÃO, ACRÉCIMO E SUPRESSÃO

16.1. 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. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

16.1.1. A prorrogação ficará condicionada à manutenção das condições de habilitação, à demonstração da vantajosidade e à inexistência de fato superveniente que desaconselhe a contratação.

16.2. Os contratos administrativos decorrentes do registro de preços terão sua vigência e condições estabelecidas nos termos dos artigos 104 a 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

a) A contratação decorrente do Sistema de Registro de Preços poderá ser **formalizada por contrato administrativo ou por outro instrumento hábil**, tais como **nota de empenho ou instrumento equivalente**, conforme a natureza e o valor da contratação.

b) As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão ser alteradas nas hipóteses e limites previstos nos arts. 124 e 125 da Lei nº 14.133/2021, não se aplicando os acréscimos quantitativos diretamente à Ata de Registro de Preços.

17. DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

17.1. Os valores contratados poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado da contratação, com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

17.2.O reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser concedido a qualquer tempo, desde que comprovada a ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, bem como nos casos de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, que alterem os custos da contratação, nos termos da legislação vigente.

17.3.O pedido de reequilíbrio deverá ser formalizado pela contratada, devidamente instruído com documentação comprobatória da variação dos custos em reais, cabendo à Administração analisar e decidir no prazo de até 20 (vinte) dias, contado do recebimento do pedido completo, admitida a suspensão do prazo para a realização de diligências.

17.4.Eventual deferimento do reequilíbrio econômico-financeiro produzirá efeitos a partir da data de início da vigência prevista no respectivo termo aditivo, desde que devidamente comprovado o desequilíbrio, podendo ser fixada outra data quando tecnicamente e/ou juridicamente justificada.

18. DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1.É vedada a subcontratação total do objeto e a transferência da Ata de Registro de Preços ou das obrigações principais dela decorrentes. A subcontratação parcial somente será admitida quando expressamente autorizada pela Administração e desde que não alcance o núcleo essencial do objeto.

18.2.A vedação de que trata o item anterior não impede a utilização, pela contratada, de serviços auxiliares necessários ao desempenho de suas atividades empresariais, tais como transporte, armazenamento, logística ou distribuição, permanecendo a contratada como única e exclusiva responsável perante a Administração pela qualidade dos produtos fornecidos, pelo cumprimento dos prazos e por todas as obrigações assumidas.

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1.A contratada ficará sujeita às sanções administrativas previstas nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, nos casos de inexecução total ou parcial do objeto, atraso injustificado na entrega, descumprimento das obrigações assumidas ou prática das infrações previstas no art. 155 da referida Lei.

19.2.Poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

a) **Advertência**, quando constatadas infrações de menor gravidade que não causem prejuízo relevante à Administração;

b) **Multa**, nos seguintes termos:

I – **Multa moratória** de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da obrigação inadimplida ou da respectiva parcela em atraso, limitada a 10% (dez por cento) do valor da parcela inadimplida, sem prejuízo da possibilidade de aplicação de outras sanções cabíveis quando o atraso comprometer a execução do objeto ou causar prejuízo à Administração.

II – **Multa compensatória** de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, nos casos de inexecução total do objeto ou descumprimento que inviabilize sua utilização;

III – Nos casos de inexecução parcial, a multa compensatória poderá ser aplicada proporcionalmente à parcela inadimplida.

c) **Impedimento de licitar e contratar com o Município de São Martinho/SC**, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021;



ESTADO DE SANTACATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

d) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

19.3.As multas poderão ser descontadas de pagamentos eventualmente devidos à contratada ou cobradas administrativamente ou judicialmente.

19.4.As sanções poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, conforme a gravidade da infração, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

19.5.A aplicação das penalidades não exclui a responsabilidade da contratada por perdas e danos eventualmente causados à Administração.

19.6.O processo administrativo para aplicação das sanções observará o devido processo legal, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal vigente.

É parte integrante deste instrumento o Anexo A.

São Martinho/SC, data da assinatura eletrônica.

SEBASTIÃO VANDERLINDE

Secretário de Administração, Planejamento e Finanças

Matrícula 1120/1

MAIARA KOCK

Secretária de Assistência Social e Habitação

Matrícula 1119/1

GISELE GUSMÃO CORRÊA

Secretária de Saúde e Saneamento

Matrícula 1075/3



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

ANEXO A – RELAÇÃO DE ITENS

Item	Especificações	Unid. de Medida	Qtd.	Valor Máx. Unitário	Valor Máx. Total
1	ABACATE. De 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	50	R\$ 6,56	R\$ 328,00
2	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 exatamente por unidade entre 1 a 1,5kg. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	unid	100	R\$ 11,82	R\$ 1.182,00
3	ABÓBORA OU MORANGA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 900 a 1200 gramas. 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: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	150	R\$ 4,44	R\$ 666,00
4	ACHOCOLATADO EM PÓ. Composto por açúcar, cacau em pó, maltodextrina, vitaminas e minerais, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem íntegra de 300 a 1.000 gramas, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	kg	215	R\$ 18,47	R\$ 3.971,05
5	AÇÚCAR BAUNILHA. Características Técnicas: Ingredientes: açúcar refinado e aroma de baunilha, embalagem de 80 g a 1 kg. Data de fabricação: Máximo 30 dias Prazo de validade: Mínimo 3 meses.	kg	25	R\$ 23,21	R\$ 580,25
6	AÇÚCAR REFINADO Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Deve constar no rótulo : Açúcar refinado especial. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg ou 5kg. Embalagem secundária: Sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	kg	1000	R\$ 4,55	R\$ 4.550,00
7	Água mineral 20 Lts. (com casco). Sem Gás. Observância ao prazo de validade. (3 meses).	galão	60	R\$ 35,52	R\$ 2.131,20
8	Água mineral 20 Lts. Sem Gás. Observância ao prazo de validade. (3 meses).	galão	600	R\$ 11,71	R\$ 7.026,00
9	Água mineral. Sem Gás. Garrafa de no mínimo 500 ml. Fardo com 12 unidades. Sem Gás. Observância ao prazo de validade. (3 meses).	fardo	500	R\$ 20,22	R\$ 10.110,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

10	Alpim. Características Técnicas: descascado, tipo branco ou amarelo, de primeira qualidade. 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. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 a 2 kg.	kg	250	R\$ 8,47	R\$ 2.117,50
11	Alface. 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. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	unid	200	R\$ 3,78	R\$ 756,00
12	Alho Nobre. Características Técnicas: Tipo Especial, Classe 3 ou 4. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	20	R\$ 28,08	R\$ 561,60
13	Amendoim. Características Técnicas: sem pele, torrado constituídos de grãos inteiros, de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujeiras, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pacote de 400 g a 500 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	200	R\$ 13,92	R\$ 2.784,00
14	Amido de Milho. Características Técnicas: Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 200 g a 1 kg.	kg	35	R\$ 14,41	R\$ 504,35
15	Arroz Branco Tipo 1. Características Técnicas: Longo, fino, polido; grãos inteiros com umidade máxima de 15%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente de 1 kg ou 5 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	300	R\$ 4,05	R\$ 1.215,00
16	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. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	200	R\$ 3,86	R\$ 772,00
17	Arroz Parboilizado Tipo 1. Características Técnicas: Parboilizado, Longo Fino - Tipo 1. Umidade máxima de 16%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente de 1 kg ou 5 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	1800	R\$ 3,65	R\$ 6.570,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

18	AVEIA EM FLOCO FINO. Características Técnicas: os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, não podem ter mais de 15% de umidade. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 165 g a 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	kg	70	R\$ 15,33	R\$ 1.073,10
19	BANANA BRANCA. 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. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação.	kg	2500	R\$ 6,18	R\$ 15.450,00
20	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 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. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	300	R\$ 17,60	R\$ 5.280,00
21	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, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	200	R\$ 4,55	R\$ 910,00
22	BATATA INGLESA. Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 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: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	2000	R\$ 7,97	R\$ 15.940,00
23	BATATA PALHA. Longa, seca e crocante, livre de gordura trans, sujidades e batatas que não apresente completo estado de maturação. Não deve apresentar sabor resultante de processo de oxidação. Embalagem plástica de 100 a 500 g gramas. Deve conter no rótulo informações sobre conservação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	20	R\$ 64,17	R\$ 1.283,40
24	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 de 750 gr a 900 gr. Data de fabricação: Máximo de 20 dias. Data de validade: Mínimo de 30 dias.	kg	1200	R\$ 9,72	R\$ 11.664,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

25	BEBIDA LACTEA ZERO LACTOSE SABOR MORANGO: Características técnicas: Produto obtido a partir de leite ou leite reconstruído e/ou derivado de leite, reconstruído ou não, fermentado ou não, com adição ou sem de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Deve ser ISENTO DE LACTOSE. Sabor: morango. Deve apresentar o certificado de inspeção Federal ou Estadual. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados de 800 gr a 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 20 dias. Data de validade: Mínimo de 30 dias.	kg	200	R\$ 16,15	R\$ 3.230,00
26	BETERRABA. Características Técnicas: Sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	200	R\$ 6,73	R\$ 1.346,00
27	BISCOITO-DOCE SABOR LEITE. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, sal, malte, leite /ou soro de leite, fermento, estabilizante, aromatizante. Embalagem primária: Pacotes de 300 ou 400g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado. 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 até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	kg	250	R\$ 17,62	R\$ 4.405,00
28	BOLACHA CASEIRA Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, açúcar baunilha, ovos, manteiga, sal amoníaco e bicarbonato. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade, pacote contendo de 300 g a 1 kg. Validade de no mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	kg	200	R\$ 43,12	R\$ 8.624,00
29	BOLACHA SALGADA-TIPO CREAM CRACKER. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, malte, soro de leite, fermento e estabilizante. Embalagem primária: Pacotes de 320 ou 400g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado. 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 até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	kg	240	R\$ 19,56	R\$ 4.694,40
30	BRÓCOLIS. Características Técnicas: De primeira qualidade, em cabeça, pesando no mínimo 350g, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e livres de danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio ou transporte. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, acondicionados em caixas plásticas resistentes, em bom estado de conservação e higienização.	unid	500	R\$ 5,83	R\$ 2.915,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

31	CAFÉ PURO. EMB. 500 g. Características Técnicas: Torrado e moído, procedente de grãos são limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 500g.	kg	800	R\$ 52,91	R\$ 42.328,00
32	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO: Composto por café em pó solúvel de intensidade tradicional. EMBALAGEM E ROTULAGEM: os produtos são elaborados exclusivamente por meios físicos e envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição embalados em recipientes seguros e apropriados que preservem as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. A embalagem contém externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem primária: Embalagem contendo 160 g a 200g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	kg	250	R\$ 139,33	R\$ 34.832,50
33	CALDO DE GALINHA. Características técnicas: produto de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada e/ou liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal e condimentos, podendo conter corante natural autorizado pela legislação vigente. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, estando isento de matérias estranhas, sujidades, parasitas, larvas e outros contaminantes que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem metalizada ou outro material apropriado para alimentos, resistente, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Embalagem com peso entre 100 g e 150 g. Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	unid	300	R\$ 5,51	R\$ 1.653,00
34	CANELA EM PÓ. TUBO COM 25 A 30 G. Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Tubo com 25 a 30g.	unid	85	R\$ 5,86	R\$ 498,10
35	CARNE BOVINA Corte músculo, características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses., isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 kg a 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	kg	220	R\$ 31,94	R\$ 7.026,80



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

36	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA Tipo Alcatra, características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses., isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de até 5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	kg	200	R\$ 49,51	R\$ 9.902,00
37	CARNE BOVINA DE SEGUNDA Tipo Acém, características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses., isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de até 5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	kg	200	R\$ 33,67	R\$ 6.734,00
38	CARNE BOVINA MOÍDA RESFRIADA Características Técnicas: Acém (agulha) moído, de Segunda, sem osso, limpa, sem nervos, tendões, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	1800	R\$ 29,65	R\$ 53.370,00
39	CARNE BOVINA Resfriada, cortada em bifes de 130 g, patinho, alcatrão e coxão mole, características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses., isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 kg a 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	kg	200	R\$ 45,83	R\$ 9.166,00
40	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA) características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses., isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 kg a 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do	kg	250	R\$ 34,33	R\$ 8.582,50



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

	produto e marca/procedência. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.				
41	CARNE SUÍNA BISTECA Resfriada, livre de excesso de gordura, bife de 200gr aproximadamente. 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. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	kg	500	R\$ 20,77	R\$ 10.385,00
42	CARNE SUINA LOMBO Carne suína; lombo; em peça inteira; congelado; sem osso. 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. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	kg	1000	R\$ 23,85	R\$ 23.850,00
43	CEBOLA DE CABEÇA. Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 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, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	550	R\$ 6,85	R\$ 3.767,50
44	CENOURA. 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. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	380	R\$ 7,01	R\$ 2.663,80
45	CHÁ – Sabores: capim-cidreira, erva-cidreira, erva-doce, camomila, hortelã, maracujá e pêssego. Acondicionado em sachês individuais de papel filtro, hermeticamente selados, embalados em caixa com peso líquido mínimo de 10 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do fabricante, em conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, contados da data de entrega.	cx	120	R\$ 4,20	R\$ 504,00
46	CHOCOLATE GRANULADO. Características Técnicas: Crocante, constituído de açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ou algodão e/ou palma hidrogenada, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante, produto que não contenha glúten. Embalagem de 100 g a 500 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	20	R\$ 33,77	R\$ 675,40
47	CHUCHU. Características Técnicas: de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	200	R\$ 4,49	R\$ 898,00
48	COCO EM FLOCOS. Características Técnicas: desidratado, não acrescido de açúcar, parcialmente desengordurado, embalagem contendo 100g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	unid	100	R\$ 7,61	R\$ 761,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

49	COLORAU. Característica técnicas: Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação colorífico. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 100 ou 500g. 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 até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	20	R\$ 20,16	R\$ 403,20
50	CORTE CONGELADO DE GALINHA COXA E SOBRECOXA. 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. Pacote de 1 kg. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	kg	300	R\$ 9,45	R\$ 2.835,00
51	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA). Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso , pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Saco de polietileno com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem secundária: Caixa de papelão devidamente lacrada e identificada com rótulo impresso ou etiqueta conforme legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.	kg	1000	R\$ 10,58	R\$ 10.580,00
52	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (PEITO). Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Saco de polietileno com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem secundária: Caixa de papelão devidamente lacrada e identificada com rótulo impresso ou etiqueta conforme legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.	kg	1500	R\$ 16,33	R\$ 24.495,00
53	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.	unid	200	R\$ 7,45	R\$ 1.490,00
54	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA). Características técnicas: produto obtido a partir do creme extraído do leite pelo processo de desnate, submetido à pasteurização e envasado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Deve apresentar sabor suave, cor característica, consistência firme e textura homogênea, sendo apropriado para consumo direto e para utilização em preparações doces e salgadas. Acondicionado em pote de poliestireno com tampa, devidamente lacrado e identificado, contendo no mínimo 300 g. Data de fabricação: no máximo 15 (quinze) dias anteriores à data da entrega. Prazo de validade: mínimo de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	unid	340	R\$ 9,82	R\$ 3.338,80



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

55	CREME DE LEITE UHT. Características técnicas: produto de origem animal, acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak ou lata, íntegra, limpa, resistente, sem ferrugem, amassados, estufamentos ou vazamentos. A embalagem deverá conter identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM, quando aplicável). O produto deverá atender ao Decreto Federal nº 9.013/2017 (RIISPOA) e demais normas vigentes do MAPA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Peso líquido mínimo de 200 g.	unid	80	R\$ 3,48	R\$ 278,40
56	DOCE DE FRUTAS SABOR UVA, MORANGO, BANANA OU GOIABA. Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 g a 1 kg. 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 até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	200	R\$ 16,19	R\$ 3.238,00
57	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Ingredientes: Leite integral, açúcar, glicose, amido modificado, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio (INS 331iii), redutor de acidez bicarbonato de sódio (INS 500ii), conservante sorbato de potássio (INS 202). Não contém glúten. Alérgicos: Contém leite. Os produtos são embalados em recipientes seguros e apropriados que preservem as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. A embalagem contém externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Pote de 350 g. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	20	R\$ 36,82	R\$ 736,40
58	DOCE EM PASTA SABOR DOCE DE LEITE. Ingredientes: Leite, açúcar, soro de leite, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 g a 1 kg. 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 até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	100	R\$ 29,68	R\$ 2.968,00
59	EXTRATO DE TOMATE. Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal, com ou sem açúcar. Embalagem primária: embalagem com capacidade de 300 a 850 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	kg	125	R\$ 17,59	R\$ 2.198,75
60	FARINHA DE MANDIOCA. Características Técnicas: Grupo: farinha seca; Subgrupo: fina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	600	R\$ 5,54	R\$ 3.324,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

61	FARINHA DE MILHO: Características técnicas: Resultado da moagem da canjica (milho sem gérmen). Enriquecido ou fortificada com ferro e ácido fólico. Inseto de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem: Sacos de polietileno Transparente, atóxico, pacotes de 01 quilo. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 10 meses.	kg	100	R\$ 5,28	R\$ 528,00
62	FARINHA DE ROSCA. Características Técnicas: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 g a 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses	kg	15	R\$ 10,82	R\$ 162,30
63	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: Pacotes de 1 kg a 5kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 25kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	1200	R\$ 4,58	R\$ 5.496,00
64	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. Fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Embalagem primária: pacotes de 1kg. Embalagem secundária: fardos de papel de 10kg. Prazo mínimo de validade: 6 meses.	kg	150	R\$ 4,68	R\$ 702,00
65	FEIJÃO PRETO. Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	850	R\$ 8,13	R\$ 6.910,50
66	FEIJÃO VERMELHO. Características técnicas: isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	500	R\$ 9,96	R\$ 4.980,00
67	FERMENTO BIOLÓGICO. Características Técnicas: Seco, 100% natural. No rótulo deve constar: Fermento Biológico Seco. Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 125g ou 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	kg	40	R\$ 57,12	R\$ 2.284,80
68	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e /ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações Fermento Químico. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 100g a 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	80	R\$ 46,40	R\$ 3.712,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

69	GELATINA SABOR MORANGO OU UVA OU ABACAXI OU LIMÃO. Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível e sal. Contém: acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem com no mínimo 20g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	cx	450	R\$ 1,73	R\$ 778,50
70	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: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	1700	R\$ 5,68	R\$ 9.656,00
71	LEITE CONDENSADO. Características Técnicas: Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em lata limpas, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura. Embalagem de 395 g. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	unid	150	R\$ 6,57	R\$ 985,50
72	LEITE DE COCO. Produto acondicionado em frasco de vidro com 200 ml, íntegro e devidamente lacrado. A embalagem deverá conter identificação do produto, nome do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, conteúdo líquido e informações nutricionais, em conformidade com a legislação vigente. O produto deverá atender às normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, contado da data da entrega.	unid	20	R\$ 5,77	R\$ 115,40
73	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA. Características Técnicas: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperatura (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	l	6100	R\$ 5,09	R\$ 31.049,00
74	LEITE ZERO LACTOSE. Características Técnicas: Leite semidesnatado estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	l	1000	R\$ 6,25	R\$ 6.250,00
75	LIMAO TAHITI. De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes sujeidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	40	R\$ 5,42	R\$ 216,80



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

76	LINGUIÇA COLONIAL DEFUMADA Características técnicas: produto elaborado com carne suína, defumado, de boa qualidade, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, consistência firme, isento de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e quaisquer substâncias que comprometam sua qualidade. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura compatível com sua conservação, conforme orientação do fabricante e legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Embalagens de 300 g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	kg	50	R\$ 44,35	R\$ 2.217,50
77	LINGUIÇA COLONIAL DEFUMADA FATIADA. Características técnicas: produto elaborado com carne suína, defumado, de boa qualidade, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, consistência firme, isento de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e quaisquer substâncias que comprometam sua qualidade. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura compatível com sua conservação, conforme orientação do fabricante e legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Embalagens de 150 g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	kg	200	R\$ 35,34	R\$ 7.068,00
78	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA TIPO CHURRASCO. Características técnicas: produto elaborado exclusivamente com carne suína, congelado, de boa qualidade, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, consistência firme, isento de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e quaisquer substâncias que comprometam sua qualidade. Os ingredientes e aditivos utilizados deverão estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob temperatura compatível com sua conservação. Acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, resistente e preferencialmente a vácuo, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	kg	100	R\$ 26,95	R\$ 2.695,00
79	LINGUIÇA TIPO CALABRESA (SUÍNA). Características técnicas: produto elaborado com carne suína, defumado e curado, de boa qualidade, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, consistência firme, isento de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer substâncias que comprometam sua qualidade, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá ser transportado e armazenado sob temperatura compatível com sua conservação. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Embalagens de 500 g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	kg	50	R\$ 32,50	R\$ 1.625,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

80	MAÇÃ. 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: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	2200	R\$ 6,83	R\$ 15.026,00
81	MACARRÃO CASEIRO. Características Técnicas: Tipo talharim, contendo farinha trigo com ferro e ácido fólico, ovos e margarina. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500 g. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	50	R\$ 16,04	R\$ 802,00
82	MAIONESE. Características técnicas: emulsão cremosa obtida a partir de óleo vegetal e ovos, podendo conter condimentos e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente. Deverá apresentar consistência cremosa, cor, odor e sabor característicos, estando isenta de sujidades e outras impurezas. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Embalagens de 200 g a 500 g. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a contar da data da entrega.	kg	80	R\$ 20,66	R\$ 1.652,80
83	MAMÃO. Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentado 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: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	670	R\$ 10,68	R\$ 7.155,60
84	MANGA. Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentado 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: Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	350	R\$ 11,35	R\$ 3.972,50
85	MANTEIGA COM SAL. Características técnicas: produto obtido exclusivamente do creme pasteurizado derivado do leite de vaca, com adição de sal, apresentando cor, odor, sabor e consistência característicos. Acondicionada em pote de poliestireno ou embalagem plástica rígida, devidamente lacrada, com peso entre 200 g e 500 g. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Data de fabricação: no máximo 30 (trinta) dias anteriores à entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	kg	200	R\$ 51,58	R\$ 10.316,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

86	MARGARINA Características técnicas: creme vegetal de consistência cremosa, com no mínimo 65% de lipídios, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de ranço e outras alterações indesejáveis. Elaborada a partir de óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitamina A e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente, com teor de gordura trans em conformidade com a legislação aplicável. Acondicionada em pote de polietileno resistente, devidamente lacrado, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Embalagem de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	kg	350	R\$ 17,43	R\$ 6.100,50
87	MARGARINA SEM LACTOSE. Características técnicas: creme vegetal de consistência cremosa, elaborado a partir de óleos vegetais, como soja, girassol, colza e linhaça, além de água, gordura de coco, emulsificantes, sal, acidulantes, aromas naturais e vitaminas. Produto isento de lactose, conforme declarado na rotulagem e em conformidade com a legislação sanitária vigente, com teor de gordura trans conforme a legislação aplicável. Acondicionado em pote de polietileno resistente, devidamente lacrado, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	kg	20	R\$ 25,33	R\$ 506,60
88	MASSA CABELO DE ANJO. Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	90	R\$ 12,42	R\$ 1.117,80
89	MASSA ESPAGUETE. Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400 g a 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	310	R\$ 9,82	R\$ 3.044,20
90	MASSA PARAFUSO Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500 g a 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	500	R\$ 9,81	R\$ 4.905,00
91	MASSA PARA PASTEL Grande, a base de Farinha de trigo enriquecida e ácida fólico, água, gordura suína, sal, regulador de acidez INS 270 ácidos láctico, conservador INS 202 sorbato de potássio. Contém traços de ovo. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 01 meses.	kg	150	R\$ 14,74	R\$ 2.211,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

92	MELADO. Características Técnicas: líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana (<i>Saccharum officinarum</i>) 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.	kg	80	R\$ 25,00	R\$ 2.000,00
93	MELANCIA. Características Técnicas: formato arredondado/oval com casca lisa na cor verde escura/clara, polpa vermelha e succulenta, não devendo apresentar rachaduras e/ou fissuras.	kg	1000	R\$ 4,25	R\$ 4.250,00
94	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.	kg	50	R\$ 9,30	R\$ 465,00
95	MILHO DE PIPOCA. Características Técnicas: grãos de pipoca, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalagem: 400 ou 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	kg	150	R\$ 8,35	R\$ 1.252,50
96	MILHO VERDE EM CONSERVA. Ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 g a 300 g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	kg	80	R\$ 20,48	R\$ 1.638,40
97	MIÚDOS CONGELADOS DE GALINHA – FOLÍCULOS OVARIANOS (OVINHOS). Produto obtido de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial, isento de corpos estranhos e em conformidade com a legislação sanitária vigente, não sendo admitida adição de água ao produto. Acondicionado em embalagem de 500 g, íntegra e devidamente identificada, contendo lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Data de fabricação: no máximo 30 (trinta) dias anteriores à data da entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	kg	20	R\$ 30,35	R\$ 607,00
98	MORCELA BRANCA. Características técnicas: embutido de origem suína, elaborado com pele, carne, fígado e gordura suína, podendo conter amido, proteína vegetal, condimentos e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, estando isento de sujidades, parasitas, larvas e outras impurezas que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Embalagens de 250 g a 350 g. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a contar da data da entrega.	kg	300	R\$ 32,83	R\$ 9.849,00
99	Óleo de soja refinado. Características técnicas: obtido exclusivamente de soja, em conformidade com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem íntegra e devidamente lacrada, contendo no mínimo 900 ml, isenta de vazamentos, deformações, amassamentos ou outros danos que comprometam a integridade do produto. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, número do lote e prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses, contados da data da entrega.	unid	1200	R\$ 7,37	R\$ 8.844,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

100	ORÉGANO DESIDRATADO. Características técnicas: constituído por folhas desidratadas, acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e outras impurezas, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagem de polietileno íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Embalagens de 6 g a 10 g. Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	unid	20	R\$ 3,78	R\$ 75,60
101	OVOS. Características técnicas: ovos de galinha, vermelhos, frescos, tipo grande, com peso mínimo de 55 g por unidade. Deverão ser provenientes de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Acondicionados em embalagem descartável, com capacidade para até 30 unidades, devidamente identificada e rotulada conforme a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias, contado da data da entrega.	dz	1500	R\$ 10,42	R\$ 15.630,00
102	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.	unid	70	R\$ 20,97	R\$ 1.467,90
103	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. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II.	kg	40	R\$ 6,94	R\$ 277,60
104	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 CONTEM GLÚTEN.	unid	70	R\$ 11,47	R\$ 802,90
105	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: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	350	R\$ 10,80	R\$ 3.780,00
106	PÊSSEGO EM CALDA. Preparado com frutas maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria, sem caroço. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem embalagem contendo 450g drenado, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de fabricação.	unid	70	R\$ 13,87	R\$ 970,90
107	PIMENTA DO REINO. Emb. 25gr. Produto em pó cinza-escuro, proveniente de frutos maduros ou próximos da maturação, sãos, limpos e dessecados, cheiro: pungente e sabor picante.	unid	20	R\$ 5,75	R\$ 115,00
108	POLVILHO. Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca, deverá obedecer às seguintes unidades: umidade máxima 14%, acidez de 50%. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	350	R\$ 13,00	R\$ 4.550,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

109	PÓ P/PUDIM SABOR BAUNILHA, CHOCOLATE OU MORANGO. Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante e aroma natural de baunilha, chocolate ou morango. Embalagem com no mínimo 50g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	unid	200	R\$ 2,01	R\$ 402,00
110	PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA FATIADO (SUÍNO). Produto obtido de carne suína, fatiado, acondicionado em embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, lote, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado sob refrigeração, em veículo adequado, mantendo a temperatura recomendada pelo fabricante e a integridade da embalagem. Acondicionado em pacotes de 200 g a 500 g.	kg	200	R\$ 42,92	R\$ 8.584,00
111	QUEIJO COLONIAL. Características técnicas: produto obtido basicamente por leite, sal e fermentos lácteos. Acondicionado em embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, íntegro, resistente e devidamente lacrado, de forma a garantir a integridade e a conservação do produto até o consumo. A embalagem deverá conter identificação do produto, fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, quantidade do produto e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Acondicionado em pacotes de 300 g a 1 kg. Data de fabricação: no máximo 30 (trinta) dias anteriores à data da entrega. Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	kg	250	R\$ 50,02	R\$ 12.505,00
112	QUEIJO COLONIAL. Fatiado e embalado a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, íntegro e devidamente lacrado, garantindo a conservação do produto até o consumo. A embalagem deverá conter identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, quantidade do produto e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Características técnicas: produto obtido basicamente por leite, sal e fermentos lácteos, apresentando cor, odor, sabor e textura característicos. As fatias deverão possuir peso aproximado de 30 g. Acondicionado em pacotes de 300 g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	kg	500	R\$ 51,56	R\$ 25.780,00
113	QUEIJO ZERO LACTOSE FATIADO. Características técnicas: produto obtido a partir de leite, isento de lactose, conforme indicação na rotulagem, elaborado em conformidade com a legislação vigente. A embalagem original deverá ser a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, íntegro, resistente e devidamente lacrado, garantindo a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter identificação do produto, fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, quantidade do produto e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). As fatias deverão possuir peso aproximado de 30 g. Pacote com peso mínimo de 150 g. Data de fabricação: no máximo 30 (trinta) dias anteriores à data da entrega. Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	kg	50	R\$ 67,17	R\$ 3.358,50
114	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ. Características Técnicas: Composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas pet com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo Lei Federal No 8.918/94, contendo 2 litros.	unid	390	R\$ 7,89	R\$ 3.077,10



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

115	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA. Características Técnicas: Composto água gaseificada, sacarina, sendo permitido extratos vegetais, cafeína, corante, caramelo, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. Entrega de acordo Lei Federal No 8.918/94, contendo 2 litros.	unid	390	R\$ 9,13	R\$ 3.560,70
116	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: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	unid	500	R\$ 5,62	R\$ 2.810,00
117	REQUEIJÃO CREMOSO. Características técnicas: produto obtido a partir de leite, de consistência cremosa, elaborado em conformidade com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem plástica íntegra, contendo 180 g a 250 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). O transporte deverá ser realizado sob refrigeração, em condições adequadas para a manutenção da qualidade e segurança do produto. Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	unid	30	R\$ 7,17	R\$ 215,10
118	ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADO – TIPO VENTILHA OU DE VENTO. Características técnicas: produto obtido à base de polvilho azedo, leite em pó integral, água, gordura vegetal, ovo integral pasteurizado desidratado, sal, extrato de alecrim e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente, apresentando textura leve e crocante, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e outras impurezas. Acondicionado em embalagem íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e informações sobre glúten e alergênicos, conforme a legislação sanitária vigente. Embalagem de 80 a 90g. Prazo de validade: mínimo de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	unid	1000	R\$ 6,75	R\$ 6.750,00
119	SAGU DE UVA. Ingredientes: sagu: fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; mistura sabor de uva: açúcar, ácido cítrico (INS330), aroma natural de uva, corante natural de clorofila (INS 140i) e corante natural de carmim (INS 120), sem adição de glúten. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno leitoso atóxico, sendo o sagu com 250 g e a mistura sabor uva com 250g, totalizando 500 kg de produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega.	unid	15	R\$ 7,45	R\$ 111,75
120	SAL REFINADO IODADO. Características técnicas: sal refinado iodado, de primeira qualidade, isento de sujidades, umidade e matérias estranhas, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, atóxica e devidamente lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	kg	300	R\$ 2,35	R\$ 705,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

121	SALSICHA TIPO HOT DOG. Produto cárneo industrializado elaborado com carnes bovina, suína e/ou de aves, conforme a legislação vigente, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e outras impurezas. Acondicionada a vácuo, em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra, resistente e devidamente lacrada. A embalagem deverá conter identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, quantidade do produto e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Embalagem de 500 g a 3 kg. Prazo de validade: mínimo de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	kg	200	R\$ 14,83	R\$ 2.966,00
122	SUCO NATURAL INTEGRAL DE LARANJA. Características técnicas: produto obtido diretamente da fruta, sem adição de açúcares, conservantes, corantes ou água, na sua concentração natural, em conformidade com a legislação vigente. Por se tratar de produto natural, poderá apresentar variações de cor, aroma e sabor conforme a safra. Acondicionado em embalagem atóxica, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Embalagem de 900 mL a 5 litros. Prazo de validade: mínimo de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	l	500	R\$ 14,24	R\$ 7.120,00
123	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: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	1100	R\$ 7,94	R\$ 8.734,00
124	TORRESMO PRENSADO TIPO COLONIAL. Características técnicas: produto de origem suína, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e outras impurezas. Fracionado e acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Embalagens de 150 g a 350 g, conservadas em temperatura ambiente, conforme orientação do fabricante. Prazo de validade: mínimo de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	kg	200	R\$ 30,33	R\$ 6.066,00
125	TOUCINHO SUÍNO DEFUMADO TIPO BACON. Características técnicas: produto de boa qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, impurezas e substâncias estranhas que comprometam suas características físicas, químicas e organolépticas. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Acondicionado em embalagens de 200 g a 500 g. Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	kg	20	R\$ 47,07	R\$ 941,40



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

126	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTE. Características técnicas: produto obtido de frutos são e maduros, desidratados, de cor característica, consistência própria, umidade máxima de 25% (p/p), isento de sujidades, parasitas e larvas, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com peso mínimo de 100 g. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	unid	100	R\$ 9,10	R\$ 910,00
127	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.	kg	70	R\$ 17,31	R\$ 1.211,70
128	VINAGRE. Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. 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 até 12 litros. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses	unid	500	R\$ 2,18	R\$ 1.090,00
129	XAROPE DE GROSELHA. Características técnicas: produto denso obtido pela dissolução de açúcar em água potável, podendo conter sucos ou extratos vegetais, aromatizantes e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente. Deverá apresentar densidade mínima de 1,30, correspondente a 62% de açúcar em peso, apresentando cor, odor e sabor característicos, estando isento de sujidades e outras impurezas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente vedada, com tampa rosqueável, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Embalagem de 1 litro. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	unid	30	R\$ 12,72	R\$ 381,60
130	CESTA BÁSICA - Constituída pelos seguintes gêneros alimentícios: a) Achocolatado em pó – 400 g. Composto por açúcar, cacau em pó, maltodextrina, vitaminas e minerais, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem íntegra contendo no mínimo 400 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. b) Açúcar refinado – 5 kg. Produto obtido da cana-de-açúcar, refinado, isento de impurezas, umidade, fermentações e materiais estranhos. Embalagem plástica resistente de 5 kg, íntegra e lacrada, contendo identificação, lote, data de fabricação e validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. c) Arroz Parborizado Tipo 1 – 5 kg. Características Técnicas: Parboilizado, Longo Fino - Tipo 1. Umidade máxima de 16%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta em pacote de polietileno transparente de 5 kg. Data de validade: Mínimo de 06 meses. d) Biscoito Maizena – 700 g. Biscoito doce tipo Maizena, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação. Embalagem contendo no mínimo 700 g, íntegra, lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e validade mínima de 07 meses a contar da data da entrega.	unid	100	R\$ 288,75	R\$ 28.875,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

e) Bandeja com 30 ovos. Características técnicas: ovos de galinha, vermelhos, frescos, tipo grande, com peso mínimo de 55 g por unidade. Deverão ser provenientes de estabelecimento registrado em serviço oficial de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Acondicionados em embalagem descartável, com capacidade para 30 unidades, devidamente identificada e rotulada conforme a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias, contado da data da entrega.

f) Café solúvel granulado – 200 g. Café solúvel granulado, intensidade tradicional, acondicionado em embalagem de vidro ou material apropriado contendo no mínimo 200 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.

g) Caixa de leite UHT integral – 12 unidades (1 litro cada). Leite UHT integral, esterilizado, acondicionado em embalagem longa vida (Tetra Pak) de 1 litro, caixa contendo 12 unidades. Produto com registro no órgão competente, identificação do fabricante, lote e validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.

h) Doce de leite – 350 g. Doce de leite em pasta, elaborado à base de leite e açúcar, acondicionado em pote contendo no mínimo 350 g, devidamente lacrado, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega.

i) Extrato de tomate – 600 g. Extrato de tomate concentrado, elaborado com tomate e sal, podendo conter açúcar, conforme legislação vigente. Cada cesta deverá conter, no mínimo, 600 g de extrato de tomate, acondicionado em embalagens de, no mínimo, 300 g. Embalagens íntegras, com identificação do fabricante, número do lote e prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, contados da data de entrega.

j) Farinha de mandioca – 1 kg. Farinha de mandioca seca, fina, branca, tipo 1, isenta de impurezas, umidade e odores estranhos. Embalagem plástica transparente de 1 kg, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante, lote e validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega.

k) Farinha de trigo especial – 5 kg. Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: Pacote de 5kg. Data de validade: Mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

l) Feijão preto tipo 1 – 2 kg. Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de validade: Mínimo de 06 meses.

m) Fermento químico em pó – 100 g. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e /ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações Fermento Químico. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 100g. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE SÃO MARTINHO

n) Macarrão espaguete – 500 g. Massa alimentícia seca tipo espaguete, produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem íntegra, embalagem contendo no mínimo 500 g, identificação do fabricante, lote e validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. o) Macarrão parafuso – 500 g. Massa alimentícia seca tipo parafuso, produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo no mínimo 500 g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. p) Óleo de soja refinado – 900 ml. Óleo de soja refinado, obtido exclusivamente de soja, em conformidade com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem íntegra e devidamente lacrada, contendo no mínimo 900 ml, isenta de vazamentos, deformações, amassamentos ou outros danos que comprometam a integridade do produto. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, número do lote e prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses, contados da data da entrega. q) Pão de sanduíche – 450 g. Características técnicas: pão de forma para sanduíche, fresco, macio, fatiado, com textura e sabor característicos, isento de sujidades e outras impurezas. Acondicionado em embalagem plástica íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Embalagem com peso mínimo de 450 g. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias a contar da data da entrega. r) Rosquinhas sabor chocolate – 500 g. Rosquinhas sabor chocolate, produzidas com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada cesta deverá conter, no mínimo, 500 g de rosquinhas sabor chocolate, acondicionadas em embalagens de, no mínimo, 250 g. Embalagens íntegras e lacradas, com identificação do fabricante, número do lote e prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, contados da data de entrega. s) Sal refinado iodado – 1 kg. Características técnicas: sal refinado iodado, de primeira qualidade, isento de sujidades, umidade e matérias estranhas, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, atóxica e devidamente lacrada, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a contar da data da entrega. t) Vinagre de álcool – 900 ml. Vinagre de álcool, acondicionado em embalagem plástica tipo PET contendo, no mínimo, 900 ml, íntegra e devidamente lacrada, com identificação do fabricante, lote e prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, contados da data da entrega.				
VALOR TOTAL				R\$ 723.095,95