



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC**  
**CNPJ 82.892.357/0001-96**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

**1. INTRODUÇÃO**

O Estudo Técnico Preliminar - ETP - tem por objetivo identificar e analisar os cenários para atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização de Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

**2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA**

O estudo destina-se, a buscar a melhor solução para fornecimento de gêneros alimentícios para a Rede Municipal de Ensino de Rancho Queimado/SC

**3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A justificativa da presente contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios é para atender ao cardápio das escolas da Rede Municipal de Ensino de Rancho Queimado/SC, em consonância com as diretrizes da Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, respeitando o direito à alimentação escolar, objetivando suprir parcial ou integralmente as necessidades nutricionais dos alunos, favorecendo a adoção de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para seu crescimento, aprendizagem e rendimento escolar durante o período letivo.

**4. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR.**

O art. 18, §1º, V da Lei nº 14.133/2021 diz que o levantamento de mercado se trata da “*análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar*”. É o procedimento adotado para verificar as condições e exigência do mercado fornecedor para a necessidade levantada, de modo a possibilitar a compatibilidade entre os requisitos propostos pela área demandante e as possíveis soluções que o mercado fornecedor pode proporcionar.

**Solução 1 – Execução integral da alimentação escolar pela própria Administração Municipal**

A primeira solução consiste na produção integral da alimentação escolar pela própria Administração Municipal, abrangendo o planejamento nutricional, aquisição dos gêneros alimentícios, armazenamento, preparo e distribuição das refeições aos alunos da rede municipal de ensino. Nessa alternativa, todas as etapas relacionadas à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE permanecem sob responsabilidade



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

direta do Município, utilizando sua estrutura física, equipamentos, profissionais da educação e equipes de apoio já existentes.

Como principal vantagem, essa solução proporciona elevado nível de controle sobre a qualidade dos alimentos fornecidos, sobre os procedimentos de armazenamento e preparo, bem como sobre o cumprimento das exigências nutricionais estabelecidas pela legislação vigente. Também permite maior flexibilidade para adequação dos cardápios conforme necessidades específicas dos alunos, sazonalidade dos produtos e orientações técnicas do profissional nutricionista responsável. Além disso, favorece a integração entre a política educacional e a política de alimentação escolar, possibilitando acompanhamento contínuo da aceitação das refeições pelos estudantes.

Por outro lado, essa solução exige significativa capacidade administrativa para gerenciamento de compras, controle de estoque, logística de distribuição, acompanhamento de entregas e fiscalização da qualidade dos produtos recebidos. Também demanda constante planejamento operacional para evitar desabastecimentos, desperdícios e perdas de alimentos, além da manutenção de estrutura física adequada para armazenamento e manipulação dos gêneros alimentícios.

#### **Solução 2 – Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar pronta.**

A segunda solução consiste na terceirização integral da alimentação escolar, mediante contratação de empresa especializada responsável pelo fornecimento, preparo e distribuição das refeições destinadas aos alunos da rede municipal de ensino. Nesse modelo, a empresa contratada assumiria a execução operacional da alimentação escolar, observando os parâmetros nutricionais, quantitativos e qualitativos definidos pela Administração e pelas normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Como vantagem, essa alternativa poderia proporcionar a transferência de parte significativa das atividades operacionais para empresa especializada, reduzindo a necessidade de gerenciamento direto das etapas relacionadas à aquisição, armazenamento, preparo e organização das refeições. Além disso, a contratação de empresa com experiência específica poderia contribuir para a padronização dos procedimentos e adoção de metodologias próprias voltadas à produção de alimentação em escala.

Entretanto, essa solução apresenta limitações relevantes no contexto atual da Administração Municipal. O Município já dispõe de quadro próprio de merendeiras efetivas, responsáveis pela execução das atividades de preparo e distribuição da alimentação escolar, profissionais que possuem conhecimento das rotinas das unidades de ensino e das necessidades específicas dos alunos. Dessa forma, a contratação de empresa terceirizada para assumir integralmente a execução do serviço poderia ocasionar



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

sobreposição de estruturas e gerar dificuldade na adequação do quadro funcional existente.

Para viabilizar uma terceirização integral da atividade, poderia haver necessidade de reorganização administrativa envolvendo a revisão da estrutura de pessoal atualmente existente, inclusive com eventual extinção ou alteração dos cargos efetivos relacionados à função de merendeira, o que representaria impacto administrativo, operacional e funcional significativo. Além disso, tal medida poderia gerar transtornos à Administração, considerando a necessidade de observância dos procedimentos legais aplicáveis aos servidores públicos efetivos e a alteração de uma estrutura já consolidada.

Adicionalmente, essa alternativa reduziria a autonomia direta da Administração sobre a execução cotidiana da alimentação escolar, exigindo mecanismos permanentes de fiscalização contratual para garantir o atendimento dos padrões de qualidade estabelecidos. Também poderia resultar em custos superiores em razão da inclusão de despesas administrativas, operacionais e margem de lucro da empresa contratada.

Diante disso, embora seja uma alternativa possível, a terceirização integral da alimentação escolar não se mostra a solução mais vantajosa para a realidade municipal atual, especialmente considerando a existência de estrutura própria de pessoal capacitada e já integrada à rotina das unidades escolares.

### **Solução 3 – Aquisição de gêneros alimentícios para preparo das refeições nas unidades escolares**

A terceira solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições nas próprias unidades escolares, utilizando a infraestrutura já existente da rede municipal de ensino, bem como os profissionais responsáveis pela elaboração da merenda escolar. Nessa alternativa, a Administração concentra esforços na obtenção dos insumos necessários para execução dos cardápios elaborados pelo profissional nutricionista, mantendo sob sua responsabilidade o preparo e a distribuição das refeições.

Como vantagem, essa solução permite conciliar controle de qualidade, atendimento das exigências nutricionais e aproveitamento da estrutura pública já disponível, reduzindo a necessidade de investimentos adicionais em equipamentos ou contratação de estruturas externas. Destaca-se, ainda, que o Município possui em seu quadro funcional merendeiras efetivas, capacitadas e com experiência na preparação da alimentação escolar, o que garante continuidade na prestação do serviço, conhecimento das rotinas das unidades de ensino e melhor aproveitamento dos recursos humanos já disponibilizados pela Administração. A utilização dessa mão de obra própria contribui para maior controle sobre os procedimentos de preparo, higiene e distribuição das refeições, além de proporcionar maior integração entre as equipes escolares e o serviço de alimentação.



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

A solução também possibilita maior flexibilidade para substituição de itens, adequação dos cardápios conforme orientações nutricionais e valorização da agricultura familiar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Outro aspecto positivo é a possibilidade de aquisição de produtos conforme as necessidades efetivas da rede municipal, promovendo maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

Como desvantagem, a solução exige planejamento adequado das demandas, acompanhamento constante dos estoques, gestão eficiente das entregas e fiscalização permanente dos fornecedores para assegurar a regularidade do abastecimento e a qualidade dos produtos fornecidos. Também demanda integração entre os setores responsáveis pelas compras, nutrição, armazenamento e distribuição dos alimentos.

#### **Conclusão**

Após análise das soluções possíveis, verifica-se que a Solução 3 – Aquisição de gêneros alimentícios para preparo das refeições nas unidades escolares – apresenta-se como a alternativa mais adequada para atendimento da necessidade identificada, uma vez que permite aliar eficiência administrativa, controle da qualidade dos alimentos, atendimento das exigências nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, aproveitamento da estrutura pública existente e adequada aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.

#### **5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Contratação de empresas especializada para eventual fornecimento de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação, atendendo as Metas 1, 2, 3, 4, 5 e 6 do Plano Municipal de Educação do Município de Rancho Queimado.

#### **6 REQUISITOS TÉCNICOS DA CONTRATAÇÃO**

O serviço deverá ser executado/fornecido conforme condições, quantidades estabelecidas neste instrumento:

##### **6.1 Requisitos Internos: Especificação e requisitos técnicos:**

a) A entrega dos gêneros alimentícios, objeto da presente Licitação, deverá ser realizada em total conformidade com as especificações constantes no edital e nos anexos, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, respeitando o cronograma previamente entregue pela Secretaria Municipal de Educação, sem atrasos ou falta de gêneros alimentícios, salvo por motivo devidamente justificado.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC**

**CNPJ 82.892.357/0001-96**

b) Os gêneros alimentícios PERECÍVEIS DE REFRIGERAÇÃO deverão ser entregues em veículos refrigerados específicos para este fim, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos, diretamente nas seguintes escolas:

- Centro de Educação Municipal Menino Jesus, Loteamento Riacho dos Poetas nº 60, Rua 112, Centro.
- Escola Municipal Altamiro Diniz, Rua Caetano Soares, s/n, Mato Francês.
- Centro de Educação Infantil Mariazinha (junto à Escola Roberto Schutz), Rua Expedicionário Adolfo Werlich, nº 87, Taquaras.
- APAE, Rua Vereador Celso Jasper, Centro.
- Prefeitura Municipal de Rancho Queimado, Praça Leonardo Sell, nº 40, Centro.
- Bombeiros de Rancho Queimado, Rua Pedro Guilherme Heinz, Morro Chato.

c) Os gêneros alimentícios PERECÍVEIS SEM REFRIGERAÇÃO E OS NÃO PERECÍVEIS poderão ser entregues no local estipulado pela Secretaria Municipal de Educação, desde que cumprido o cronograma de entrega.

c) Os alimentos deverão ser entregues devidamente pesados, etiquetados e separados por unidade escolar.

e) Para produtos processados como: leite fluído, farinhas, bolachas, extrato de tomate, arroz, chocolate em pó, fermento e congêneres, o prazo de validade deverá ser de, no mínimo, seis meses da data da entrega E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE com a Resolução RDC 360/2003, que determina as normas de rotulagem de alimentos.

f) Para alimentos perecíveis de origem animal como: carne bovina, frango, ovos, queijos, iogurte, bebida láctea e congêneres, o prazo de validade deverá ser, de no mínimo, uma semana da data de entrega.

g) As carnes devem estar empacotadas em embalagem própria, congeladas, totalmente fechadas com etiqueta impressa identificando o corte da carne, quantidade, data de fabricação e prazo de validade (conforme RDC 360/2003). Deverão apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias e estar em acordo com a portaria CVS – 15, 7-11-91.

h) Os iogurtes, bebidas lácteas e queijos devem ser transportados em caixas tampadas e próprias de armazenamento para a garantia do controle de temperatura entre 0°C e 5°C. Os pacotes de iogurte e bebida láctea devem vir embalados em sacos plásticos dentro das caixas transportadoras com o número total de unidades separadas por escola. A entrega deve estar de acordo com a portaria CVS – 15, 7-11-17, que normatiza o transporte por veículos de alimentos para consumo humano.



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

- i) Os ovos devem ser entregues em embalagens plásticas individuais, separadas por dúzias, referenciando a procedência, certificações sanitárias, lote, data de fabricação e vencimento.
- j) Os fornecedores de gêneros alimentícios orgânicos deverão estar em conformidade com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.
- k) O fornecedor deverá fazer a troca do produto, caso a data de validade estiver vencida ou se não atender as especificações do Termo de Referência.
- l) Todas as despesas com transporte e entrega dos gêneros alimentícios, bem como de contrato dos profissionais, salários, encargos sociais, fiscais, impostos, taxas e outros correrão por conta da CONTRATADA.

#### 6.2 Requisitos Externos (legais):

- a) Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- b) Decreto Municipal nº 3068/2023, regulamenta a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos, no município de Rancho Queimado/SC e dá outras providências.
- c) Legislações e regulamentos relacionados ao objeto a ser contratado;
- d) Demais legislações conforme o levantamento de mercado e de acordo com a solução escolhida.

#### 7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

A estimativa de quantidades é fundamental para o planejamento e execução do objeto contratado, garantindo a adequação do fornecimento às reais necessidades do projeto. Abaixo, apresenta-se uma tabela com os itens e suas respectivas quantidades previstas:

Item	Descrição do produto	Unidade	Qnt
01	<b>Abacaxi pérola</b> Características: grupo 2 - polpa branca, categoria 1. Porte médio, com características de cultivo bem definidas. Boa qualidade, firme e intacta, isenta lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho uniforme. <b>Unidade</b>	Unidade	1500
02	<b>Abóbora cabotiá</b> Características: casca firme e íntegra, sem rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente, sem partes moles, em perfeita condição de apresentação. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Kg</b>	Kg	250



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

03	<b>Açafrão da terra em pó (Cúrcuma moída)</b> Características: Produto em pó. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 50 g.</b>	Emb	80
04	<b>Açúcar demerara</b> Características: produto de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, resultante da purgação do mascavo, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. <b>Kg</b>	Kg	160
05	<b>Açúcar mascavo</b> Características: produto de qualidade, com cheiro próprio e sabor característico. Embalagem íntegra, com a data de fabricação e a data de validade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. <b>Kg.</b>	Kg	160
06	<b>Açúcar refinado</b> Características: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. <b>Pacotes de 5 kg.</b>	Pct	200
07	<b>Alface lisa</b> Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta. As folhas devem estar brilhantes e lisa, firmes e sem marcas escuras. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Maço</b>	Maço	200
08	<b>Alface crespa</b> Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Maço</b>	Maço	200



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

09	<b>Alho in natura</b> Características: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. <b>Kg</b>	Kg	80
10	<b>Alho poró</b> Características: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. <b>Unidades de no mínimo 150g.</b>	Unidade	300
11	<b>Amendoim cru</b> Características: Ingrediente: amendoim, com Selo de Qualidade Certificada Pró-Amendoim (ABICAB). Com data de validade de 3 meses da data de entrega. <b>Embalagem de 400g</b>	Emb	500
12	<b>Amido de milho</b> Características: produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado, reembalado em caixa. <b>Embalagem de 500 g.</b>	Emb	80
13	<b>Arroz integral</b> Características: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 1kg</b>	Kg	100
14	<b>Arroz parboilizado</b> Características: Beneficiado, parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses. <b>Pacotes de 5 kg.</b>	Pct	350
15	<b>Banana branca</b> Características: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	6.000
16	<b>Batata doce</b> Características: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na	Kg	300



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. <b>Kg</b>		
17	<b>Batata inglesa</b> Características: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	850
18	<b>Bebida a base de amêndoa</b> Características: bebida vegetal elaborada a partir de amêndoas, podendo conter água, vitaminas, minerais e estabilizantes permitidos pela legislação vigente. Apresenta coloração clara, sabor e odor característicos, consistência homogênea e ausência de impurezas ou substâncias estranhas. Produto destinado ao consumo humano, podendo ser utilizado como substituto do leite tradicional em preparações alimentícias. Embalado em recipiente íntegro e apropriado para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais conforme legislação vigente. <b>Caixas de 1 litro</b>	Lt	100
19	<b>Beterraba</b> Características: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características de cultivo bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença. <b>Kg</b>	Kg	200
20	<b>Biscoito sem glúten (diversos sabores)</b> Características: fécula de mandioca, açúcar cristal, amido de milho, água, gordura de palma, polvilho, ovos, fermento químico, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante goma xantana e aroma idêntico ao natural de coco, amendoim ou outros. Observações: não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Não pode conter glúten. Não pode conter lactose. <b>Embalagem de 200-300g.</b>	Emb	1000
21	<b>Biscoito de polvilho salgado e assado sem lactose</b> Características: tradicional, salgado, assado e crocante, em formato de argola. acondicionados em embalagem primária, pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados, contendo registro e informação nutricional no rótulo, data de fabricação e data de validade (validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante). Não deve conter leite e derivados <b>Embalagem de 140 g.</b> <b>*ISENTA DE LEITE E DERIVADOS, GLUTEN E AÇÚCAR.</b>	Emb	1.800
22	<b>Bolacha doce tipo maria</b> Características: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas,	Emb	600



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcico) . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Emb 370 g.</b>		
23	<b>Bolacha salgada tipo cream cracker sem leite</b> Características: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Emb de 370g.</b> *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.	Emb	400
24	<b>Bolacha salgada integral</b> Características: bolacha salgada integral tipo cracker, crocante, produzido à base de farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter fibras alimentares. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, insetos, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não deverá apresentar umidade excessiva, mofo ou alteração de características sensoriais. Embalagem primária íntegra, atóxica, lacrada e resistente, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional conforme legislação vigente da ANVISA. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. <b>Emb de 350g a 400g.</b> ” *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.	Emb	600
25	<b>Bolacha tipo caseira (sabores: amanteigada, coco, polvilho, fubá, cacau)</b> Características: bolacha tipo caseira, sabores diversos, produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e manteiga, textura crocante, aspecto e coloração característicos, isenta de sujidades, mofos e materiais estranhos. Embalagem íntegra e atóxica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. Produto de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. <b>Emb de 350g a 400g</b>	Emb	1.000
26	<b>Brócolis chinês</b>	Unidade	360



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	<p>Características: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, unidade de tamanho médio (aprox. 400g) coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p><b>Unidade</b></p>		
27	<p><b>Cacau em pó 100%</b></p> <p>Características: Ingredientes básicos: cacau em pó características organolépticas: aspecto: pó homogêneo; cor: própria; cheiro: característico; prazo de validade: mínima de 8 meses a contar a partir da data de fabricação com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. Embalagem primária de 500 gramas e a rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC n° 360 de 23/12/2003; RDC n° 359, de 23/12/2003 e RDC n° 163, 17/08/2006). O produto deverá estar de acordo com o decreto n° 12.486, de 20/10/1978. <b>Embalagem de 200g.</b></p>	Emb	200
28	<p><b>Café em pó</b></p> <p>Características: café, torrado e moído, grãos selecionados, torrados com suspensão que proporciona mais aroma e sabor ao café, embalados a vácuo, com selo de pureza ABIC. <b>Embalagem de 500g.</b></p>	Emb	40
29	<p><b>Canela em pó</b></p> <p>Características: canela em pós pura, sem adição de açúcar, com data de validade mínima de seis meses. <b>Embalagem de 30-50 gramas.</b></p>	Emb	30
30	<p><b>Canjica de milho branco</b></p> <p>Características: de primeira qualidade, deve ser milho branco, grãos selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 400g.</b></p>	Emb	80
31	<p><b>Carne bovina moída</b></p> <p>Características: patinho, músculo ou colchão mole, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponevroses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg,</p>	Kg	1.000



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. <b>Kg</b>		
32	<b>Carne bovina picada</b> Características: patinho ou colchão mole, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponevroses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. <b>Embalagem:</b> embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. <b>Kg</b>	Kg	700
33	<b>Carne de frango - Coxa e sobrecoxa sem osso</b> Característica: congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. <b>Kg</b>	Kg	800
34	<b>Carne de frango sassami</b> Características: peito, sem osso, sem pele, congelado. Embalagem; plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. <b>Kg</b>	Kg	800
35	<b>Carne de frango – peito sem osso</b> Características: sem osso, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso	Kg	800



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	de cada peça. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. <b>Kg</b>		
36	<b>Cebola de cabeça</b> Características: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem a presença de brotos. <b>Kg</b>	Kg	500
37	<b>Cebolinha verde</b> Características: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. <b>Maço</b>	Maço	250
38	<b>Cenoura</b> Características: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	350
39	<b>Chuchu</b> Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, material terroso ou contaminantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Kg</b>	Kg	200
40	<b>Coco ralado</b> Característica: em flocos, desidratado, parcialmente desengordurado, não deve conter açúcar. Embalagem aluminizada de 100 gramas, atóxico, hermeticamente fechado e não violada. Rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. <b>Embalagem de 100 g.</b>	Emb	500
41	<b>Colorau/urucum</b> Colorau obtido a partir da mistura de fubá ou farinha de mandioca com sementes de urucum moídas, de coloração vermelho alaranjada, aroma e sabor característicos, isento de matérias estranhas, umidade, bolor e sujidades. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e resistente, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 100-200 g.</b>	Emb	150



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

42	<p><b>Couve folha</b></p> <p>Características: folhas íntegras, com textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, acondicionado em embalagens plásticas transparentes de primeiro uso. <b>Maço</b></p>	Maço	200
43	<p><b>Couve flor</b></p> <p>Características: vegetal fresco, de 1ª qualidade, 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. <b>Unidade</b></p>	Unidade	300
44	<p><b>Cravo da índia</b></p> <p>Características: especiaria de primeira qualidade, flores de cravo da índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. <b>Embalagem de 15 g.</b></p>	Emb	40
45	<p><b>Extrato de tomate</b></p> <p>Características: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR nos ingredientes, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. <b>Embalagem de 300 g</b></p>	Emb	350
46	<p><b>Farinha de aveia</b></p> <p>Características: produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa</i>, L.), fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A embalagem primária do produto deverá ser de plástico atóxico ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. <b>Embalagem de 170-200 g.</b></p>	Emb	500
47	<p><b>Farinha de mandioca</b></p> <p>Características: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Kg.</b></p>	Kg	150
48	<p><b>Farinha de milho (Fubá)</b></p> <p>Características: fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486/78) e Resolução n 38 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado e rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Umidade máxima de 15% p/p. E no mínimo 7% p/p de protídeos.</p>	Emb	150



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	<p>O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção.</p> <p>Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica e resistente; contendo informações sobre o produto com a data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. Validade 6 meses após a data de entrega. <b>Embalagem de 500g</b></p>		
49	<p><b>Farinha de trigo especial</b></p> <p>Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Pacotes de 5 Kg.</b></p>	Pct	250
50	<p><b>Farinha de trigo integral</b></p> <p>Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Pacotes de 1 Kg</b></p>	Pct	80
51	<p><b>Feijão carioca</b></p> <p>Características: Grupo I / tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, isentos vivos ou mortos. Embalagem primária, sacos de polietileno transparente, atóxico, com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais. Data validade de no mínimo cinco meses da data de entrega. <b>Kg</b></p>	Kg	200
52	<p><b>Feijão preto</b></p> <p>Características: Grupo I/ Tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses da data de entrega. <b>Kg</b></p>	Kg	250
53	<p><b>Feijão vermelho</b></p> <p>Características: Grupo I/ Tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,</p>	Kg	250



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses da data de entrega. <b>Kg</b>		
54	<b>Fermento em pó químico (p/ bolo)</b> Características: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. No rótulo deve constar as denominações “Fermento Químico” e “Conservar em lugar fresco e seco”. Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Potes de 100g</b>	Potes	240
55	<b>Flocos de milho sem açúcar</b> Características: flocos de milho amarelo sem açúcar, adoçantes, agave, mel ou melado. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem transparente atóxica, não violada e resistente. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega. <b>Emb de 200-250 g</b>	Pct	200
56	<b>Folha de louro</b> Características: folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. <b>Emb 4 - 5g.</b>	Emb	100
57	<b>Gelatina em pó incolor e sem sabor</b> Características: produto constituído de gel de gelatina em pó incolor e sem sabor. Produto constituído de gelatina em pó. Embalagens atóxica, resistente, lacrada, prazo de validade no mínimo de 6 meses. <b>Emb de no mínimo de 24g</b>	Emb	200
58	<b>Goiaba Vermelha</b> Características: Fruto apresentando casca com cor verde ou amarela e polpa na cor vermelha, pesando em média de 170g a 225g cada unidade. Sem partes amassadas e estragadas, com grau de amadurecimento ideal para consumo, acondicionada em caixas plásticas vazadas e limpas. <b>Kg</b>	Kg	3.000
59	<b>Granola sem açúcar e sem adoçantes</b> Características: Ingredientes: aveia, flocos de milho, uva -passa, castanha do pará, banana passa, flocos de arroz ou milho, extrato de malte, castanha -do - pará, coco, gergelim, linhaça marrom, aroma e antioxidante natural tocoferol (vitamina E). <b>NÃO DEVE CONTER AÇUCAR, ADOÇANTES, AGAVE, MEL OU MELADO. Embalagem de 800 g.</b>	Pct	150
60	<b>Iogurte natural</b>	Sacos	1.000



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	<p>Características: iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. <b>Sacos de 900ml.</b></p>		
61	<p><b>Iogurte natural sem lactose</b></p> <p>Características: iogurte integral sem sabor e sem lactose. Contendo leite pasteurizado integral sem lactose e cultura láctea deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. <b>Embalagem de 160-180 g</b></p>	Emb	400
62	<p><b>Iogurte Natural Desnatado:</b></p> <p>Característica: Produto lácteo fermentado, elaborado a partir de leite desnatado e fermentos lácteos específicos, sem adição de polpas de frutas ou aromatizantes, apresentando baixo teor de gordura, textura cremosa, sabor levemente ácido e odor característico. Deve possuir coloração uniforme, estar livre de impurezas, sujidades e sinais de deterioração. Embalado em recipiente íntegro e adequado para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro nos órgãos competentes. <b>Embalagem de 160-180 g</b></p>	Emb	200
63	<p><b>Laranja pêra</b></p> <p>Características: Tipo especial, grupo I, estar de acordo com a Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b></p>	Kg	2.000
64	<p><b>Leite líquido integral</b></p> <p>Características: Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, UAT (ultra alta temperatura)</p>	Litro	3.000



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	ou UHT (do inglês Ultra high temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Embalagem cartonada, composta por polietileno, papel e alumínio, devendo conter a identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade e tabela com informação nutricional. <b>Caixas de 1 litro</b>		
65	<b>Leite fluído desnatado</b> Características: Leite fluído obtido a partir do leite de vaca, submetido ao processo de desnate, homogeneização e pasteurização/UHT, apresentando teor reduzido de gordura, mantendo proteínas, cálcio e demais nutrientes característicos do leite. Produto de cor branca, odor e sabor próprios, isento de impurezas, sujidades e substâncias estranhas. Embalado em recipiente íntegro e apropriado para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, validade e registro nos órgãos competentes. <b>Caixas de 1 litro</b>	Litro	800
66	<b>Leite de coco</b> Características: emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de ENTREGA, em embalagem atóxica, resistente e transparente. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. <b>Embalagem de 200 g.</b>	Emb	400
67	<b>Leite em pó zero lactose</b> Características: leite em pó integral. Deve ser ISENTO DE LACTOSE em seus ingredientes. Em embalagem aluminizada, não violada, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. <b>Embalagem de 300-380 g.</b>	Emb	200
68	<b>Lentilha verde</b> Características: tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. <b>Pacotes de 400 g.</b>	Pct	250
69	<b>Maçã fugi ou gala</b>	Kg	2.000



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	Características: Fugi ou Gala, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>		
70	<b>Macarrão tipo cabelo de anjo</b> Características: contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de validade de 5 meses a partir da data de entrega. <b>Pacotes de 500 g</b>	Pct	200
71	<b>Macarrão tipo conchinhas</b> Características: contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Embalagem de 500 g</b>	Emb	250
72	<b>Macarrão tipo espaguete integral</b> Características: contendo farinha de trigo integral com glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Emb de 500 g</b>	Emb	100
73	<b>Macarrão tipo letrinhas</b> Características: contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Embalagem de 500 g</b>	Emb	200
74	<b>Macarrão tipo parafuso</b> Características: contendo farinha de trigo especial, sêmola e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de	Emb	500

**ESTADO DE SANTA CATARINA****Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC****CNPJ 82.892.357/0001-96**

	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. <b>Emb 500 g.</b>		
75	<b>Macarrão tipo penne sem glúten</b> Características: contendo farinha de arroz. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e SEM GLUTEN. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da entrega. <b>Embalagem de 500 g *ISENTO DE GLUTEN.</b>	Emb	600
76	<b>Macarrão tipo tricolori (penne ou parafuso)</b> Características: macarrão tipo parafuso ou tipo penne, tricolori, contendo farinha de trigo especial, sêmola e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem 500 g.</b>	Emb	1.000
77	<b>Mamão formosa</b> Características: apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	2.000
78	<b>Mandioca descascada e congelada</b> Características: Tubérculo de fácil cozimento, descascada e congelada, com cheiro e sabor próprio. Isento de material sujidades, parasitas ou mofos, danos mecânicos e sem parte arroxeadas. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Kg</b>	Kg	400
79	<b>Manga Palmer</b> Características: de primeira qualidade, aspecto globoso, maturação adequada, cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Kg</b>	Kg	4.000
80	<b>Manteiga sem sal</b> Características: creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal) e fermento lácteo. ISENTO: corantes e gordura trans. Aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. A embalagem primária	Emb	250

**ESTADO DE SANTA CATARINA****Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC****CNPJ 82.892.357/0001-96**

	do produto deverá ser em pote/copo/pacote plástico atóxico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>Embalagem de 200 g.</b>		
<b>81</b>	<b>Massa para pastel tamanho médio</b> Características: não deverá conter gordura vegetal hidrogenada na composição. Na embalagem de constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 15 dias a partir da data de fabricação. <b>Embalagem de 400 g</b>	Emb	500
<b>82</b>	<b>Massa para pizza sem leite</b> Características: o produto deve atender a legislação sanitária vigente, estar fresco, macio, sem a presença de sujidades. Ter aspecto, cor, sabor cheiro e textura característicos. Ingredientes: farinha de trigo, óleo vegetal, fermento biológico, água e sal. Não pode conter leite em sua composição. Unidades medindo 15 cm de diâmetro pesando aproximadamente 180 gramas cada. Em embalagem primária transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes e valor nutricional. <b>Unidade de 180g *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.</b>	Unidade	1400
<b>83</b>	<b>Melancia</b> Características: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	5.000
<b>84</b>	<b>Melão amarelo</b> Características: de primeira qualidade, redondo, graúdo, tamanho e coloração amarela uniformes, polpa intacta, casca íntegra, bem desenvolvido e maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem larvas e sinais de apodrecimento. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Kg</b>	Kg	1.500
<b>85</b>	<b>Milho para pipoca</b> Características: Grupo duro, tipo 01, classe amarela, de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 60, de 22/12/2011. Em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. <b>Embalagem de 400 g.</b>	Emb	80
<b>86</b>	<b>Milho verde descascado</b> Características: sem casca, sem cabelo, deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de	Kg	3.000



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e transparente e polietileno. <b>Kg</b>		
87	<b>Morango in natura</b> Características: fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e munida de cálice e pedúnculo verde, sem sinais de fungos ou apodrecimento, acondicionada em embalagem plástica e transparente. <b>Kg</b>	Kg	3.000
88	<b>Óleo refinado de soja</b> Característica: óleo de soja refinado, 100% vegetal e extra filtrado. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: <b>Embalagem de 900ml</b>	Emb	500
89	<b>Orégano</b> Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 50 a 80 g.</b>	Emb	60
90	<b>Ovo de galinha</b> Características: fresco tipo especial, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. /Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Unidade: <b>Dúzia</b>	Dz	1.500
91	<b>Pão de cachorro quente</b> Características: não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional. Não deve ser embalado quente. <b>Kg</b>	Kg	1.000
92	<b>Pão francês</b> Características: ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; estar fresco, macio, sem a presença de sujidades; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente,	Kg	1.000

**ESTADO DE SANTA CATARINA****Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC****CNPJ 82.892.357/0001-96**

	atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional. Não deve ser embalado quente. <b>Kg</b>		
<b>93</b>	<b>Pão integral fatiado</b> Características: com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. <b>Emb plástica de 400-500g. *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.</b>	Emb	800
<b>94</b>	<b>Pão tipo sanduíche</b> Características: o pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação de no mínimo 2 dias da entrega. <b>Embalagens de 400-500 g.</b>	Emb	900
<b>95</b>	<b>Pepino comum</b> Características: 1ª qualidade, aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. <b>Kg</b>	Kg	250
<b>96</b>	<b>Pêra d'água</b> Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 09 de 12/11/02 (sarc. ANVISA, Inmetro). <b>Kg</b>	Kg	3.000
<b>97</b>	<b>Polpa de fruta congelada</b> Características: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: <b>manga, abacaxi, maracujá e pêssego.</b> Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos. <b>Embalagem: 100-150 g</b>	Sacos	3.000
<b>98</b>	<b>Polvilho azedo</b> Características: fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,	Kg	400



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. <b>Kg</b>		
99	<b>Queijo tipo mussarela fatiado</b> Características: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico. Embalagem: Atóxica, resistente ao transporte e armazenamento; contendo dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal, com prazo de validade de no mínimo 1 mês e ser entregue respeitando a temperatura de 0 a 5 C°, em veículo e caixas de carregamento próprias. <b>Kg</b>	Kg	500
100	<b>Queijo tipo mussarela fatiado sem lactose</b> Características: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico. Embalagem: Atóxica, resistente ao transporte e armazenamento; contendo dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal, com prazo de validade de no mínimo 1 mês e ser entregue respeitando a temperatura de 0 a 5 C°, em veículo e caixas de carregamento próprias. <b>Embalagem de 150 g *ISENTO DE LACTOSE.</b>	Emb	150
101	<b>Repolho verde</b> Características: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. <b>Unidade</b>	Unidade	200
102	<b>Sal refinado marinho iodado moído</b> Características: constituído de cristais de granulação uniforme, isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote e data de fabricação, quantidade do produto, número do registro. Com data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Kg</b>	Kg	150
103	<b>Salsinha</b> Características: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade	Maço	250



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. <b>Maço</b>		
104	<b>Suco de laranja integral 100% fruta</b> Características técnicas: suco integral de laranja, <b>sem adição</b> de água, açúcar, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: <b>Galão de 5 Lt</b>	Unidade	500
105	<b>Suco de uva integral 100% fruta</b> Características: suco integral de uva, <b>sem adição</b> de água, açúcar, conservantes ou corantes. Embalagens contendo data de fabricação e validade. <b>Emb de 1,5 lt</b>	Emb	1.200
106	<b>Tâmara seca sem açúcar e com caroço</b> características técnicas: tâmaras seca desidratada e embalagens de 200 gramas em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. <b>Embalagem de 200g</b>	Emb	200
107	<b>Tilápia congelada – filé</b> Características: Produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, estarem totalmente livres de espinhas, escamas, pele ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos ao processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Não será permitida a adição de ingredientes opcionais, como temperos e outros. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, de alta transparência, resistente, vedada hermeticamente, termosoldada. <b>Emb 800g</b>	Emb	400
108	<b>Tomate</b> Características: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do redondo médio à grande. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	600
109	<b>Uva tipo Niágara</b> Características: Niágara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento	Kg	2.000



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: <b>Kg</b> .		
<b>110</b>	<b>Uva passa preta</b> Características: escura sem semente, sem adição de açúcar em sua composição, embalagem plástica atóxica, transparente, íntegra e termoselada, contendo todos os dados de identificação (data de fabricação, prazo de validade e número de lote do produto). Validade mínima de 6 meses da data da entrega. <b>Embalagem de 500 g</b>	Emb	450
<b>111</b>	<b>Vinagre de maçã</b> Características: de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. <b>Embalagem de 750 ml</b>	Emb	50
<b>112</b>	<b>Kiwi</b> Características: fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, íntegra, sem fermentos, livre de pragas, sem sinais de fungos ou apodrecimento, acondicionada em embalagem plástica e transparente. <b>Kg</b>	Kg	2.000

Essa estimativa foi feita para suprir a necessidade do objeto para melhor atender o município.

#### 8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com base nas especificações, o método para estimativa de preços, segue as diretrizes dos normativos do Poder Executivo e do Tribunal de Contas da União (TCU).

Orçamentos estão presentes no Anexo I do ETP.

#### 09. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se que o valor da contratação, seja em torno de R\$ 1.153.518,00 (um milhão, cento e cinquenta e três mil, quinhentos e dezoito reais).

Item	Descrição do produto	Unidade	Qnt	Valor Unitário Máximo (R\$)	Valor Total Máximo (R\$)
<b>01</b>	<b>Abacaxi pérola</b> Características: grupo 2 - polpa branca, categoria 1. Porte médio, com características de cultivo bem definidas. Boa qualidade, firme e íntegra, isenta lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho uniforme. <b>Unidade</b>	Unidade	1500	11,25	16.875,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

02	<p><b>Abóbora cabotiá</b> Características: casca firme e íntegra, sem rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente, sem partes moles, em perfeita condição de apresentação. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Kg</b></p>	Kg	250	4,35	1.087,50
03	<p><b>Açafrão da terra em pó (Cúrcuma moída)</b> Características: Produto em pó. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 50 g.</b></p>	Emb	80	8,12	649,60
04	<p><b>Açúcar demerara</b> Características: produto de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, resultante da purgação do mascavo, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. <b>Kg</b></p>	Kg	160	4,75	760,00
05	<p><b>Açúcar mascavo</b> Características: produto de qualidade, com cheiro próprio e sabor característico. Embalagem íntegra, com a data de fabricação e a data de validade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. <b>Kg.</b></p>	Kg	160	7,08	1.132,80

**ESTADO DE SANTA CATARINA****Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC****CNPJ 82.892.357/0001-96**

<b>06</b>	<p><b>Açúcar refinado</b></p> <p>Características: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Pacotes de 5 kg.</b></p>	Pct	200	21,23	4.246,00
<b>07</b>	<p><b>Alface lisa</b></p> <p>Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. As folhas devem estar brilhantes e lisa, firmes e sem marcas escuras. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Maço</b></p>	Maço	200	4,58	916,00
<b>08</b>	<p><b>Alface crespa</b></p> <p>Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Maço</b></p>	Maço	200	3,87	774,00
<b>09</b>	<p><b>Alho in natura</b></p> <p>Características: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. <b>Kg</b></p>	Kg	80	27,21	2.176,80
<b>10</b>	<p><b>Alho poró</b></p> <p>Características: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas</p>	Unidade	300	5,84	1.752,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. <b>Unidades de no mínimo 150g.</b>				
11	<b>Amendoim cru</b> Características: Ingrediente: amendoim, com Selo de Qualidade Certificada Pró-Amendoim (ABICAB). Com data de validade de 3 meses da data de entrega. <b>Embalagem de 400g</b>	Emb	500	7,03	3.515,00
12	<b>Amido de milho</b> Características: produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado, reembalado em caixa. <b>Embalagem de 500 g.</b>	Emb	80	16,99	1.359,20
13	<b>Arroz integral</b> Características: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 1kg</b>	Kg	100	4,80	480,00
14	<b>Arroz parboilizado</b> Características: Beneficiado, parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 4 meses. <b>Pacotes de 5 kg.</b>	Pct	350	18,79	6.576,50
15	<b>Banana branca</b> Características: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos,	Kg	6.000	7,54	45.240,00

**ESTADO DE SANTA CATARINA****Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC****CNPJ 82.892.357/0001-96**

	fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>				
<b>16</b>	<b>Batata doce</b> Características: Lavada, de 1ª qualidade, 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. <b>Kg</b>	Kg	300	5,65	1.695,00
<b>17</b>	<b>Batata inglesa</b> Características: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	850	9,48	8.058,00
<b>18</b>	<b>Bebida a base de amêndoa</b> Características: bebida vegetal elaborada a partir de amêndoas, podendo conter água, vitaminas, minerais e estabilizantes permitidos pela legislação vigente. Apresenta coloração clara, sabor e odor característicos, consistência homogênea e ausência de impurezas ou substâncias estranhas. Produto destinado ao consumo humano, podendo ser utilizado como substituto do leite tradicional em preparações alimentícias. Embalado em recipiente íntegro e apropriado para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais conforme legislação vigente. <b>Caixas de 1 litro</b>	Lt	100	18,38	1.838,00
<b>19</b>	<b>Beterraba</b> Características: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características de cultivo bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença. <b>Kg</b>	Kg	200	6,98	1.396,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

20	<p><b>Biscoito sem glúten (diversos sabores)</b> Características: fécula de mandioca, açúcar cristal, amido de milho, água, gordura de palma, polvilho, ovos, fermento químico, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante goma xantana e aroma idêntico ao natural de coco, amendoim ou outros. Observações: não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Não pode conter glúten. Não pode conter lactose. <b>Embalagem de 200-300g.</b></p>	Emb	1000	9,83	9.830,00
21	<p><b>Biscoito de polvilho salgado e assado sem lactose</b> Características: tradicional, salgado, assado e crocante, em formato de argola. acondicionados em embalagem primária, pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados, contendo registro e informação nutricional no rótulo, data de fabricação e data de validade (validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante). Não deve conter leite e derivados <b>Embalagem de 140 g.</b> <b>*ISENTA DE LEITE E DERIVADOS, GLUTEN E AÇÚCAR.</b></p>	Emb	1.800	13,25	23.850,00
22	<p><b>Bolacha doce tipo maria</b> Características: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcico) . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Emb 370 g.</b></p>	Emb	600	7,48	4.488,00
23	<p><b>Bolacha salgada tipo cream cracker sem leite</b> Características: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p>	Emb	400	6,88	2.752,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Emb de 370g.</b> *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.				
24	<b>Bolacha salgada integral</b> Características: bolacha salgada integral tipo cracker, crocante, produzido à base de farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter fibras alimentares. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, insetos, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não deverá apresentar umidade excessiva, mofo ou alteração de características sensoriais. Embalagem primária íntegra, atóxica, lacrada e resistente, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional conforme legislação vigente da ANVISA. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. <b>Emb de 350g a 400g.</b> *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.	Emb	600	8,75	5.250,00
25	<b>Bolacha tipo caseira (sabores: amanteigada, coco, polvilho, fubá, cacau)</b> Características: bolacha tipo caseira, sabores diversos, produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e manteiga, textura crocante, aspecto e coloração característicos, isenta de sujidades, mofos e materiais estranhos. Embalagem íntegra e atóxica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. Produto de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. <b>Emb de 350g a 400g</b>	Emb	1.000	11,05	11.050,00
26	<b>Brócolis chinês</b>	Unidade	360	6,65	2.394,00



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	Características: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, unidade de tamanho médio (aprox. 400g) coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Unidade</b>				
27	<b>Cacau em pó 100%</b> Características: Ingredientes básicos: cacau em pó características organolépticas: aspecto: pó homogêneo; cor: própria; cheiro: característico; prazo de validade: mínima de 8 meses a contar a partir da data de fabricação com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. Embalagem primaria de 500 gramas e a rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC n° 360 de 23/12/2003; RDC n° 359, de 23/12/2003 e RDC n° 163, 17/08/2006). O produto deverá estar de acordo com o decreto n° 12.486, de 20/10/1978. <b>Embalagem de 200g.</b>	Emb	200	28,65	5.730,00
28	<b>Café em pó</b> Características: café, torrado e moído, grãos selecionados, torrados com suspensão que proporciona mais aroma e sabor ao café, embalados a vácuo, com selo de pureza ABIC. <b>Embalagem de 500g.</b>	Emb	40	31,09	1.243,60
29	<b>Canela em pó</b> Características: canela em pós pura, sem adição de açúcar, com data de validade mínima de seis meses. <b>Embalagem de 30-50 gramas.</b>	Emb	30	9,10	273,00
30	<b>Canjica de milho branco</b> Características: de primeira qualidade, deve ser milho branco, grãos selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade,	Emb	80	5,45	436,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 400g.</b>				
31	<b>Carne bovina moída</b> Características: patinho, músculo ou colchão mole, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponevroses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. <b>Kg</b>	Kg	1.000	57,43	57.430,00
32	<b>Carne bovina picada</b> Características: patinho ou colchão mole, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponevroses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. <b>Embalagem:</b> embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. <b>Kg</b>	Kg	700	59,82	41.874,00
33	<b>Carne de frango - Coxa e sobrecoxa sem osso</b> Característica: congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e	Kg	800	19,72	15.776,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	<p>cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. <b>Kg</b></p>				
34	<p><b>Carne de frango sassami</b> Características: peito, sem osso, sem pele, congelado. Embalagem; plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. <b>Kg</b></p>	Kg	800	22,77	18.216,00
35	<p><b>Carne de frango – peito sem osso</b> Características: sem osso, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. <b>Kg</b></p>	Kg	800	22,38	17.904,00
36	<p><b>Cebola de cabeça</b> Características: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração</p>	Kg	500	6,52	3.260,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem a presença de brotos. <b>Kg</b>				
37	<b>Cebolinha verde</b> Características: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. <b>Maço</b>	Maço	250	4,92	1.230,00
38	<b>Cenoura</b> Características: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	350	10,45	3.657,50
39	<b>Chuchu</b> Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, material terroso ou contaminantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Kg</b>	Kg	200	6,48	1.296,00
40	<b>Coco ralado</b> Característica: em flocos, desidratado, parcialmente desengordurado, não deve conter açúcar. Embalagem aluminizada de 100 gramas, atóxico, hermeticamente fechado e não violada. Rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. <b>Embalagem de 100 g.</b>	Emb	500	7,75	3.875,00
41	<b>Colorau/urucum</b> Colorau obtido a partir da mistura de fubá ou farinha de mandioca com sementes de urucum moídas, de coloração vermelho alaranjada, aroma e sabor característicos, isento de matérias estranhas, umidade, bolor e sujidades. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e resistente, contendo identificação do produto, peso	Emb	150	2,82	423,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	líquido, data de fabricação, prazo de validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 100-200 g.</b>				
42	<b>Couve folha</b> Características: folhas íntegras, com textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, acondicionado em embalagens plásticas transparentes de primeiro uso. <b>Maço</b>	Maço	200	4,27	854,00
43	<b>Couve flor</b> Características: vegetal fresco, de 1ª qualidade, 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. <b>Unidade</b>	Unidade	300	9,98	2.994,00
44	<b>Cravo da índia</b> Características: especiaria de primeira qualidade, flores de cravo da índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. <b>Embalagem de 15 g.</b>	Emb	40	4,79	191,60
45	<b>Extrato de tomate</b> Características: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR nos ingredientes, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. <b>Embalagem de 300 g</b>	Emb	350	6,92	2.422,00
46	<b>Farinha de aveia</b> Características: produto obtido pela moagem de semente de aveia ( <i>Avena sativa</i> , L.), fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A embalagem primária do produto deverá ser de plástico atóxico ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. <b>Embalagem de 170-200 g.</b>	Emb	500	6,64	3.320,00

**ESTADO DE SANTA CATARINA****Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC****CNPJ 82.892.357/0001-96**

<b>47</b>	<b>Farinha de mandioca</b> Características: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Kg.</b>	Kg	150	9,05	1.357,50
<b>48</b>	<b>Farinha de milho (Fubá)</b> Características: fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486/78) e Resolução n 38 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado e rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Umidade máxima de 15% p/p. E no mínimo 7% p/p de proteínas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica e resistente; contendo informações sobre o produto com a data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. Validade 6 meses após a data de entrega. <b>Embalagem de 500g</b>	Emb	150	7,75	1.162,50
<b>49</b>	<b>Farinha de trigo especial</b> Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Pacotes de 5 Kg.</b>	Pct	250	18,75	4.687,50
<b>50</b>	<b>Farinha de trigo integral</b> Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de	Pct	80	5,62	449,60



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Pacotes de 1 Kg</b>				
51	<b>Feijão carioca</b> Características: Grupo I / tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, isentos vivos ou mortos. Embalagem primária, sacos de polietileno transparente, atóxico, com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais. Data validade de no mínimo cinco meses da data de entrega. <b>Kg</b>	Kg	200	12,62	2.524,00
52	<b>Feijão preto</b> Características: Grupo I/ Tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses da data de entrega. <b>Kg</b>	Kg	250	6,78	1.695,00
53	<b>Feijão vermelho</b> Características: Grupo I/ Tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses da data de entrega. <b>Kg</b>	Kg	250	12,72	3.180,00
54	<b>Fermento em pó químico (p/ bolo)</b> Características: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. No	Potes	240	4,95	1.188,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	<p>rótulo deve constar as denominações “Fermento Químico” e “Conservar em lugar fresco e seco”. Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Potes de 100g</b></p>				
55	<p><b>Flocos de milho sem açúcar</b> Características: flocos de milho amarelo sem açúcar, adoçantes, agave, mel ou melado. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem transparente atóxica, não violada e resistente. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega. <b>Emb de 200-250 g</b></p>	Pct	200	19,22	3.844,00
56	<p><b>Folha de louro</b> Características: folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. <b>Emb 4 - 5g.</b></p>	Emb	100	3,44	344,00
57	<p><b>Gelatina em pó incolor e sem sabor</b> Características: produto constituído de gel de gelatina em pó incolor e sem sabor. Produto constituído de gelatina em pó. Embalagens atóxica, resistente, lacrada, prazo de validade no mínimo de 6 meses. <b>Emb de no mínimo de 24g</b></p>	Emb	200	8,05	1.610,00
58	<p><b>Goiaba Vermelha</b> Características: Fruto apresentando casca com cor verde ou amarela e polpa na cor vermelha, pesando em média de 170g a 225g cada unidade. Sem partes amassadas e estragadas, com grau de amadurecimento ideal para consumo, acondicionada em caixas plásticas vazadas e limpas. <b>Kg</b></p>	Kg	3.000	8,54	25.620,00
59	<p><b>Granola sem açúcar e sem adoçantes</b> Características: Ingredientes: aveia, flocos de milho, uva -passa, castanha do pará, banana passa, flocos de arroz ou milho, extrato de malte, castanha -do - pará, coco, gergelim, linhaça marrom, aroma e antioxidante natural tocoferol (vitamina E). <b>NÃO DEVE CONTER</b></p>	Pct	150	37,44	5.616,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	AÇUCAR, ADOÇANTES, AGAVE, MEL OU MELADO. <b>Embalagem de 800 g.</b>				
60	<b>Iogurte natural</b> Características: iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. <b>Sacos de 900ml.</b>	Sacos	1.000	12,71	12.710,00
61	<b>Iogurte natural sem lactose</b> Características: iogurte integral sem sabor e sem lactose. Contendo leite pasteurizado integral sem lactose e cultura láctea deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. <b>Embalagem de 160-180 g</b>	Emb	400	5,18	2.072,00
62	<b>Iogurte Natural Desnatado:</b> Característica: Produto lácteo fermentado, elaborado a partir de leite desnatado e fermentos lácteos específicos, sem adição de polpas de frutas ou aromatizantes, apresentando baixo teor de gordura, textura	Emb	200	4,04	808,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	cremosa, sabor levemente ácido e odor característico. Deve possuir coloração uniforme, estar livre de impurezas, sujidades e sinais de deterioração. Embalado em recipiente íntegro e adequado para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro nos órgãos competentes. <b>Embalagem de 160-180 g</b>				
63	<b>Laranja pêra</b> Características: Tipo especial, grupo I, estar de acordo com a Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	2.000	5,18	10.360,00
64	<b>Leite líquido integral</b> Características: Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, UAT (ultra alta temperatura) ou UHT (do inglês Ultra high temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Embalagem cartonada, composta por polietileno, papel e alumínio, devendo conter a identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade e tabela com informação nutricional. <b>Caixas de 1 litro</b>	Litro	3.000	5,21	15.630,00
65	<b>Leite líquido desnatado</b> Características: Leite líquido obtido a partir do leite de vaca, submetido ao processo de desnatado, homogeneização e pasteurização/UHT, apresentando teor reduzido de gordura, mantendo proteínas, cálcio e demais nutrientes característicos do leite. Produto de cor branca, odor e sabor próprios, isento de impurezas, sujidades e substâncias estranhas. Embalado em recipiente íntegro e apropriado para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação,	Litro	800	5,41	4.328,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	validade e registro nos órgãos competentes. <b>Caixas de 1 litro</b>				
66	<b>Leite de coco</b> Características: emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de ENTREGA, em embalagem atóxica, resistente e transparente. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. <b>Embalagem de 200 g.</b>	Emb	400	6,97	2.788,00
67	<b>Leite em pó zero lactose</b> Características: leite em pó integral. Deve ser ISENTO DE LACTOSE em seus ingredientes. Em embalagem aluminizada, não violada, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. <b>Embalagem de 300-380 g.</b>	Emb	200	23,72	4.744,00
68	<b>Lentilha verde</b> Características: tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. <b>Pacotes de 400 g.</b>	Pct	250	7,62	1.905,00
69	<b>Maçã fugi ou gala</b> Características: Fugi ou Gala, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de	Kg	2.000	9,98	19.960,00

**ESTADO DE SANTA CATARINA****Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC****CNPJ 82.892.357/0001-96**

	danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>				
<b>70</b>	<b>Macarrão tipo cabelo de anjo</b> Características: contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de validade de 5 meses a partir da data de entrega. <b>Pacotes de 500 g</b>	Pct	200	5,62	1.124,00
<b>71</b>	<b>Macarrão tipo conchinhas</b> Características: contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Embalagem de 500 g</b>	Emb	250	4,75	1.187,50
<b>72</b>	<b>Macarrão tipo espaguete integral</b> Características: contendo farinha de trigo integral com glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Emb de 500 g</b>	Emb	100	6,35	635,00
<b>73</b>	<b>Macarrão tipo letrinhas</b> Características: contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de	Emb	200	4,52	904,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. <b>Embalagem de 500 g</b>				
74	<b>Macarrão tipo parafuso</b> Características: contendo farinha de trigo especial, sêmola e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. <b>Emb 500 g.</b>	Emb	500	3,95	1.975,00
75	<b>Macarrão tipo penne sem glúten</b> Características: contendo farinha de arroz. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e SEM GLUTEN. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da entrega. <b>Embalagem de 500 g *ISENTO DE GLUTEN.</b>	Emb	600	5,85	3.510,00
76	<b>Macarrão tipo tricolori (penne ou parafuso)</b> Características: macarrão tipo parafuso ou tipo penne, tricolori, contendo farinha de trigo especial, sêmola e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de	Emb	1.000	11,38	11.380,00

**ESTADO DE SANTA CATARINA****Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC****CNPJ 82.892.357/0001-96**

	validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem 500 g.</b>				
77	<b>Mamão formosa</b> Características: apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	2.000	9,15	18.300,00
78	<b>Mandioca descascada e congelada</b> Características: Tubérculo de fácil cozimento, descascada e congelada, com cheiro e sabor próprio. Isento de material sujidades, parasitas ou mofo, danos mecânicos e sem parte arroxeadas. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Kg</b>	Kg	400	10,70	4.280,00
79	<b>Manga Palmer</b> Características: de primeira qualidade, aspecto globoso, maturação adequada, cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Kg</b>	Kg	4.000	8,11	32.440,00
80	<b>Manteiga sem sal</b> Características: creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal) e fermento lácteo. ISENTO: corantes e gordura trans. Aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. A embalagem primária do produto deverá ser em pote/copo/pacote plástico atóxico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>Embalagem de 200 g.</b>	Emb	250	11,28	2.820,00
81	<b>Massa para pastel tamanho médio</b> Características: não deverá conter gordura vegetal hidrogenada na composição. Na embalagem de constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 15 dias	Emb	500	6,92	3.460,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	a partir da data de fabricação. Embalagem de 400 g				
82	<b>Massa para pizza sem leite</b> Características: o produto deve atender a legislação sanitária vigente, estar fresco, macio, sem a presença de sujidades. Ter aspecto, cor, sabor cheiro e textura característicos. Ingredientes: farinha de trigo, óleo vegetal, fermento biológico, água e sal. Não pode conter leite em sua composição. Unidades medindo 15 cm de diâmetro pesando aproximadamente 180 gramas cada. Em embalagem primária transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes e valor nutricional. <b>Unidade de 180g *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.</b>	Unidade	1400	6,32	8.848,00
83	<b>Melancia</b> Características: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	5.000	4,62	23.100,00
84	<b>Melão amarelo</b> Características: de primeira qualidade, redondo, graúdo, tamanho e coloração amarela uniformes, polpa intacta, casca íntegra, bem desenvolvido e maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem larvas e sinais de apodrecimento. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). <b>Kg</b>	Kg	1.500	10,02	15.030,00
85	<b>Milho para pipoca</b> Características: Grupo duro, tipo 01, classe amarela, de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 60, de 22/12/2011. Em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. <b>Embalagem de 400 g.</b>	Emb	80	4,37	349,60



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

86	<b>Milho verde descascado</b> Características: sem casca, sem cabelo, deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e transparente e polietileno. <b>Kg</b>	Kg	3.000	15,98	47.940,00
87	<b>Morango in natura</b> Características: fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e munida de cálice e pedúnculo verde, sem sinais de fungos ou apodrecimento, acondicionada em embalagem plástica e transparente. <b>Kg</b>	Kg	3.000	61,47	184.410,00
88	<b>Óleo refinado de soja</b> Característica: óleo de soja refinado, 100% vegetal e extra filtrado. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: <b>Embalagem de 900ml</b>	Emb	500	7,82	3.910,00
89	<b>Orégano</b> Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 50 a 80 g.</b>	Emb	60	9,22	553,20
90	<b>Ovo de galinha</b> Características: fresco tipo especial, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. /Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Unidade: <b>Dúzia</b>	Dz	1.500	11,28	16.920,00
91	<b>Pão de cachorro quente</b> Características: não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar	Kg	1.000	26,27	26.270,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional. Não deve ser embalado quente. <b>Kg</b>				
92	<b>Pão francês</b> Características: ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; estar fresco, macio, sem a presença de sujidades; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional. Não deve ser embalado quente. <b>Kg</b>	Kg	1.000	12,76	12.760,00
93	<b>Pão integral fatiado</b> Características: com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. <b>Emb plástica de 400-500g. *ISENTA DE LEITE E DERIVADOS.</b>	Emb	800	11,09	8.872,00
94	<b>Pão tipo sanduíche</b> Características: o pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo.	Emb	900	7,55	6.795,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação de no mínimo 2 dias da entrega. <b>Embalagens de 400-500 g.</b>				
95	<b>Pepino comum</b> Características: 1ª qualidade, aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. <b>Kg</b>	Kg	250	7,72	1.930,00
96	<b>Pêra d'água</b> Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 09 de 12/11/02 (sarc. ANVISA, Inmetro). <b>Kg</b>	Kg	3.000	7,89	23.670,00
97	<b>Polpa de fruta congelada</b> Características: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: <b>manga, abacaxi, maracujá e pêssego.</b> Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos. <b>Embalagem: 100-150 g</b>	Sacos	3.000	3,70	11.100,00
98	<b>Polvilho azedo</b> Características: fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. <b>Kg</b>	Kg	400	13,29	5.316,00
99	<b>Queijo tipo mussarela fatiado</b> Características: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela	Kg	500	55,58	27.790,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	legislação vigente – em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico. Embalagem: Atóxica, resistente ao transporte e armazenamento; contendo dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal, com prazo de validade de no mínimo 1 mês e ser entregue respeitando a temperatura de 0 a 5 C°, em veículo e caixas de carregamento próprias. <b>Kg</b>				
100	<b>Queijo tipo mussarela fatiado sem lactose</b> Características: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico. Embalagem: Atóxica, resistente ao transporte e armazenamento; contendo dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal, com prazo de validade de no mínimo 1 mês e ser entregue respeitando a temperatura de 0 a 5 C°, em veículo e caixas de carregamento próprias. <b>Embalagem de 150 g *ISENTO DE LACTOSE.</b>	Emb	150	12,22	1.833,00
101	<b>Repolho verde</b> Características: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. <b>Unidade</b>	Unidade	200	6,54	1.308,00
102	<b>Sal refinado marinho iodado moído</b> Características: constituído de cristais de granulação uniforme, isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote e data de	Kg	150	8,32	1.248,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	fabricação, quantidade do produto, número do registro. Com data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Kg</b>				
103	<b>Salsinha</b> Características: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. <b>Maço</b>	Maço	250	3,74	935,00
104	<b>Suco de laranja integral 100% fruta</b> Características técnicas: suco integral de laranja, <b>sem adição</b> de água, açúcar, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: <b>Galão de 5 Lt</b>	Unidade	500	51,40	25.700,00
105	<b>Suco de uva integral 100% fruta</b> Características: suco integral de uva, <b>sem adição</b> de água, açúcar, conservantes ou corantes. Embalagens contendo data de fabricação e validade. <b>Emb de 1,5 lt</b>	Emb	1.200	18,46	22.152,00
106	<b>Tâmara seca sem açúcar e com caroço</b> características técnicas: tâmaras seca desidratada e embalagens de 200 gramas em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. <b>Embalagem de 200g</b>	Emb	200	12,77	2.554,00
107	<b>Tilápia congelada – filé</b> Características: Produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, estarem totalmente livres de espinhas, escamas, pele ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos ao processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Não será permitida a adição de ingredientes	Emb	400	51,54	20.616,00



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	opcionais, como temperos e outros. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, de alta transparência, resistente, vedada hermeticamente, termosoldada. <b>Emb 800g</b>				
108	<b>Tomate</b> Características: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do redondo médio à grande. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Kg</b>	Kg	600	12,88	7.728,00
109	<b>Uva tipo Niágara</b> Características: Niágara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: <b>Kg</b> .	Kg	2.000	18,31	36.620,00
110	<b>Uva passa preta</b> Características: escura sem semente, sem adição de açúcar em sua composição, embalagem plástica atóxica, transparente, íntegra e termoselada, contendo todos os dados de identificação (data de fabricação, prazo de validade e número de lote do produto). Validade mínima de 6 meses da data da entrega. <b>Embalagem de 500 g</b>	Emb	450	10,89	4.900,50
111	<b>Vinagre de maçã</b> Características: de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. <b>Embalagem de 750 ml</b>	Emb	50	5,48	274,00
112	<b>Kiwi</b>	Kg	2.000	24,47	48.940,00



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

	Características: fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas, sem sinais de fungos ou apodrecimento, acondicionada em embalagem plástica e transparente. <b>Kg</b>				
--	--	--	--	--	--

#### 10. MODELO LICITATÓRIO ESCOLHIDO

O uso do pregão eletrônico para registro de preços permite a formação de um sistema de preços registrado previamente, garantindo que os órgãos contratantes possam adquirir bens ou serviços de forma ágil e econômica, sempre que necessário, durante a vigência da ata. O pregão eletrônico amplia a competitividade ao permitir a participação de fornecedores de diferentes localidades, o que pode resultar em preços mais vantajosos e melhores condições de fornecimento. Além disso, a digitalização do processo assegura maior controle e rastreabilidade, reduzindo riscos de irregularidades e promovendo um uso mais eficiente dos recursos públicos.

#### 11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O parcelamento de uma contratação em um pregão eletrônico é uma prática justificável quando visa aumentar a eficiência e a economicidade do processo licitatório. Ao dividir o objeto em partes, é possível ampliar a competitividade, permitindo que um maior número de fornecedores, especialmente micro e pequenas empresas, participe da disputa. Isso pode resultar em preços mais vantajosos e na contratação de fornecedores mais especializados para cada parcela do objeto. Além disso, o parcelamento pode atender melhor às necessidades específicas da Administração, garantindo maior qualidade na execução dos serviços ou na entrega dos bens contratados, sem comprometer a integridade ou a funcionalidade do objeto final.

#### 12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não há necessidade de providências a serem adotadas.

#### 13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Declara-se que não há contratações e/ou interdependentes e que o objeto contratado foi integralmente atendido conforme os termos pactuados, sem necessidade de ajustes ou complementações.

#### 14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Declara-se que a atividade em questão não gera impactos ambientais significativos, considerando que todas as etapas foram planejadas e executadas em conformidade com



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC

CNPJ 82.892.357/0001-96

as normas ambientais vigentes. As análises realizadas indicam que não há riscos ou alterações relevantes ao meio ambiente, assegurando a preservação dos recursos naturais e o equilíbrio ecológico. Esse resultado reflete o compromisso com a sustentabilidade e o respeito às legislações aplicáveis.

#### 15. MAPA DE RISCOS

Fase – Planejamento

RISCO	ESCALA DE PROBABILIDADE	DESCRIÇÃO DO IMPACTO	ESCALA DE IMPACTO	AÇÃO PREVENTIVA RESPONSÁVEL	AÇÃO DE CONTIGÊNCIA RESPONSÁVEL
1-Incorreta identificação da demanda.	Raro	Instrução processual inadequada.	Muito baixo	Verificar corretamente a demanda. Informar-se corretamente junto ao setor responsável pela demanda, solicitando ratificação ou retificação dos objetos.	Quando detectado o erro quanto a real necessidade da demanda, parar o processo no estágio em que se encontrar e proceder com a retificação dos artefatos técnicos.
2- Falta de designação ou designação incorreta de responsáveis.	Raro	Falta de análise dos instrumentos processuais. Falta de verificação da necessidade a ser atendida. Falta de dimensionamento correto do objeto a ser licitado.	Muito baixo	Identificar corretamente os problemas a serem resolvidos.	Análise prévia do objeto a ser licitado, direcionando para as equipes corretas.
3- Estudos preliminares incorretos.	Raro	Instrução processual inadequada. Falha no atendimento das necessidades da área demandante.	Muito baixo	Identificar corretamente os setores responsáveis. Solicitar indicação de responsáveis técnicos e demandantes. As indicações deverão ser compostas por servidores com conhecimento técnico do objeto, de legislação pertinente ao objeto e dos procedimentos da contratação.	Análise prévia do objeto a ser licitado, direcionando para as equipes responsáveis acompanharem a instrução processual.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC**

**CNPJ 82.892.357/0001-96**

4- Estimativa inadequada de quantitativo do objeto a ser licitado.	Pouco provável	Falha no atendimento das necessidades da área demandante do serviço. Impossibilidade de aditivo contratual (acréscimo ou supressão).	Baixo	Adequado levantamento das reais necessidades da área demandante do serviço. Envolver setores responsáveis na instrução inicial do processo, solicitando ratificação ou retificação dos objetos.	Análise de possibilidade de aditivo contratual, levando em consideração a porcentagem estabelecida para acréscimos ou supressões do objeto em questão.
5- Fracasso da licitação	Pouco provável	Atrasos da execução do objeto com aumento da demanda de tráfego não atendido. Comprometimento do desenvolvimento e segurança da região.	Baixo	Realizar o adequado levantamento das necessidades de execução com preços compatíveis e atualizados ao valor de mercado. Envolver setores responsáveis na instrução inicial do processo, solicitando ratificação ou retificação dos objetos.	Formar grupo de trabalho com conhecimento técnico e com experiência, com conhecimento do e condições necessárias em editais.
6- Impugnação do edital	Pouco provável	Atraso na contratação da empresa e consequente dificuldades para o setor demandante.	Muito baixo	Elaborar o edital corretamente. Atentar às normas e legislações vigentes ao elaborar o edital. Compatibilizar informações com o Termo de Referência.	Treinamento da equipe de apoio.

Fase – Gestão Contratual e execução do objeto contratado

RISCO	ESCALA DE PROBABILIDADE	DESCRIÇÃO DO IMPACTO	ESCALA DE IMPACTO	AÇÃO PREVENTIVA RESPONSÁVEL	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA RESPONSÁVEL
-------	-------------------------	----------------------	-------------------	-----------------------------	----------------------------------



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC**

**CNPJ 82.892.357/0001-96**

1- Execução do objeto contratual em desacordo com o Contrato.	Raro	Falha no atendimento das necessidade da obra. Solução diversa da proposta nos instrumentos convocatórios.	Baixo	Fiscalização semanal a ser realizada pela CONTRATANTE. Determinação clara do objeto contratual. Capacitar a equipe de fiscalização do contrato para identificar fraudes com maior facilidade.	Durante a vigência do contrato, instauração de procedimento de inadimplência contratual, com vistas à aplicação de penalidades contratuais.
2- Atrasos na execução do contrato ou baixa produtividade.	Pouco provável	Aumento do custo e demora na execução do serviço Descontinuidade dos serviços.	Médio	Fiscalização a ser realizada pela CONTRATANTE.	Durante a vigência do contrato, instauração de procedimento de inadimplência contratual, com vistas a aplicação das penalidades contratuais.
3- Períodos de chuva	Provável	Atraso por caso fortuito ou força maior.	Médio	NÃO HÁ.	Caberá ao CONTRATANTE análise das circunstâncias e ações possíveis.
4- Contratação de empresa sem capacidade de executar o Contrato.	Pouco provável	Dificuldades na execução contratual, com o não cumprimento adequado do objeto.	Médio	Realizar análise criteriosa da qualificação técnica e econômico-financeira da empresa.	Avaliar adequadamente a empresa.
5- Execução do objeto em desacordo com o contrato.	Raro	Não atendimento da demanda do órgão.	Baixo	Realização de gestão e fiscalização adequada.	Capacitação da equipe de fiscalização.
6- Falta de pagamento à contratada.	Raro	Insatisfação da contratada. Descumprimento contratual.	Baixo	Realizar a análise prévia do orçamento. Realizar gerenciamento e controle do orçamento destinado ao contrato.	Verificar periodicamente o desempenho financeiro do contrato e capacidade de desembolso do órgão.

Crítérios para a avaliação dos riscos (escala probabilidade / impacto)

Os riscos serão avaliados de acordo com a seguinte escala de probabilidade:



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**Prefeitura Municipal de Rancho Queimado – SC**

**CNPJ 82.892.357/0001-96**

- I - Raro: acontece apenas em situações excepcionais; não há histórico conhecido do evento ou não há indícios que sinalizem sua ocorrência;
- II - Pouco provável: o histórico conhecido aponta para baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo;
- III - Provável: repete-se com frequência razoável no prazo associado ao objetivo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte;
- IV - Muito provável: repete-se com elevada frequência no prazo associado ao objetivo ou há muitos indícios que ocorrerá nesse horizonte;
- V - Praticamente certo: ocorrência quase garantida no prazo associado ao objetivo.

Os riscos serão avaliados de acordo com a seguinte escala de impacto:

- I - Muito baixo: compromete minimamente o atingimento do objetivo; para fins práticos, não altera o alcance do objetivo/resultado;
- II - Baixo: compromete em alguma medida o alcance do objetivo, mas não impede o alcance da maior parte do objetivo/resultado;
- III - Médio: compromete razoavelmente o alcance do objetivo/resultado;
- IV - Alto: compromete a maior parte do atingimento do objetivo/resultado;
- V - Muito alto: compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultado.

## **16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Declara-se a viabilidade da contratação, considerando que atende aos requisitos técnicos, econômicos e legais necessários para o cumprimento do objeto pretendido. A análise realizada demonstra que a contratação é a solução mais eficiente e adequada, alinhando-se aos princípios da economicidade, da eficiência e ao interesse público.

Rancho Queimado/SC, 23 de junho de 2026.

---

**ADRIANA GOMES LIMA**  
Secretária Municipal de Educação