



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP
SECRETARIA DA FAMÍLIA E PROTEÇÃO SOCIAL

1 – OBJETO RESUMIDO

Aquisição de gêneros alimentícios visando continuidade às atividades desenvolvidas pelos programas oferecidos pela Secretaria da Família e Proteção Social do Município de Chapecó/SC – SEFASO.

2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para atendimento, de forma satisfatória, às atividades dos diversos programas assistenciais pertencentes à Secretaria da Família e Proteção Social, mantendo regularizado o estoque de gêneros alimentícios visando o melhor atendimento aos usuários. Serão atendidos os seguintes programas assistenciais: Centros de Referência em Assistência Social (CRAS), Centros de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (CCFV), Centros de Referência Especializado em Assistência Social (CREAS I e II), Resgate Social, Serviço de Medidas Socioeducativas (Inovamente), Abrigo Municipal da Criança, Casa Abrigo para Mulheres Vítimas de Violência, Centro de Convivência de Idosos, Acolhimento de Imigrantes, Casa de Passagem, Cozinha Comunitária Cidade do Idoso e Restaurante Popular Bandeirão Centro, Banco de Alimentos.

3 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O município de Chapecó realizou seu plano de contratações anuais e esta contratação está prevista nele.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Aquisição de alimentos:

Ítem	Descrição	TOTAL FMAS	TOTAL PMC	Quantidade total
1	Abacaxi pérola , fresco, apresentando cheiro, cor, odor e textura característicos da espécie, de primeira qualidade, em perfeitas condições de conservação e maturação, unidades bem formadas, tamanho médio com no mínimo 1,5 kg cada, livre de danos mecânicos e sinais de pragas ou deterioração, acondicionadas em caixas vazadas de plástico. Entregas parceladas conforme a demanda.	2800	0	2800



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

2	Abobrinha italiana – De primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, frescas e em perfeito estado de conservação e maturação, unidades médias, aroma e cor da espécie (verde), superfície lisa, sem danos físicos ou mecânicos, tenras, com coloração e tamanho uniformes. Devem estar bem desenvolvidas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionadas em caixas vazadas de plástico. Entregas parceladas conforme a demanda.	1620	2400	4020
3	Acelga - De primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, frescas e em perfeito estado de conservação e maturação, unidades médias pesando no mínimo 700 gramas cada maço, aroma e cor da espécie (branco amarelado), sem danos físicos ou mecânicos, tenras. Devem estar bem desenvolvidas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionadas em caixas vazadas de plástico. Entregas parceladas conforme a demanda.	574	480	1054
4	Achocolatado em pó instantâneo ZERO AÇÚCAR. Com maltodextrina, cacau em pó, lecitina de soja, vitaminas (a, d, b1, b2, b6, ácido fólico e b12) edulcorantes artificiais ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, antiemético dióxido de silício, aroma artificial de baunilha, no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Potes plásticos de 210 gramas cada , com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	60	0	60
5	Achocolatado em pó instantâneo , com adição de 7 vitaminas ou mais, de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios Embalagens plásticas lacradas de 1 kg cada , com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	962	14	976
6	Açúcar – Açúcar branco tipo cristal, de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98% de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagem de polietileno atóxica, pesando 5 kg cada , e apresentando rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de	1180	242	1422



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.			
7	Adoçante dietético líquido. Tipo estévia. Produto de boa qualidade. Composição: Água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol e Conservante Benzoato de Sódio. Validade de 1 ano. Frascos de 80 mililitros. Aprovado pela Associação Nacional de Assistência ao Diabético (ANAD). Não contém glúten. SEM adição de aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame K e calorias.	180	6	186
8	Agrião – Fresco, folhas íntegras, de primeira qualidade, em perfeito de conservação e maturação, tamanho e coloração uniformes (verde não amarelado), isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas de plástico. MAÇOS PESANDO NO MÍNIMO 300 GRAMAS CADA. Entregas parceladas conforme a demanda.	310	550	860
9	Alecrim desidratado – Somente folhas (isento de talos, pedras ou insetos) Produto de boa qualidade em perfeitas condições de conservação e fabricação. Pacotes contendo 100 GRAMAS cada. Embalagem plástica rotulada, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	120	148	268
10	Alface crespa – Fresca, em perfeito de conservação e maturação, folhas íntegras, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes (verde), isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionadas em caixas vazadas de plástico. Produto oriundo da agricultura convencional. MAÇOS PESANDO NO MÍNIMO 300 GRAMAS CADA. Entregas parceladas conforme a demanda.	4650	6300	10950
11	Alho – Alho nacional, do tipo graúdo, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Entregas parceladas conforme a demanda.	312	420	732
12	Almeirão – Fresco; em perfeito de conservação e maturação, folhas íntegras; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; isento de material terroso e umidade externa anormal; livre de pragas, fertilizantes e sujidades; acondicionados em caixas vazadas de plástico. MAÇOS PESANDO NO MÍNIMO 300 GRAMAS CADA. Entregas parceladas conforme a demanda.	1674	2750	4424
13	Amendoim. Descascado cru branco ou vermelho, selecionado, tipo	862	0	862



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	1. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas com 400 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.			
14	Amido de milho. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas com 400 A 500 cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	800	1222	2022
15	Apresentado de carne suína. Ingredientes: Carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, amido, açúcar, espessante, estabilizante, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante, corante natural, conservante, proteína texturizada de soja, proteína concentrada de soja e aroma natural. Não contém glúten. Produto de boa qualidade. Produto fatiado (peso médio de 40 gramas por fatia). Produto conservado resfriado (até +7°C) e transportado em veículo refrigerado. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos sadios, isento de inervações, e com no máximo 5% de gordura. Embalado em sacos plásticos resistentes de até 1 kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade, recomendações de conservação. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 30 dias após a data da entrega. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993). Entregas parceladas conforme a demanda	910	60	970
16	Arroz – Arroz parboilizado polido, tipo longo fino, tipo 1, beneficiado, safra nova, isento de material terroso, sujidades e mistura com outros tipos de grãos. Teor de umidade de no máximo 15%. Com rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens em polietileno, contendo 5 kg cada pacote, com registro no Ministério da Agricultura. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de	1400	3300	4700



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	validade, lote, a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.			
17	Atum ralado ao natural enlatado. Produto de boa qualidade. Ingredientes: Atum, água e sal. Não contém conservantes e glúten. Latas com 170 gramas cada. Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Latas lacradas isentas de estufamentos, vazamentos ou corrosões, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios.	625	24	649
18	Aveia em flocos fino. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas com 150 A 200 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	150	0	150
19	Bacon suíno – Bacon de carne suína de primeira qualidade, conservado sob refrigeração. Fabricado a partir de cortes suínos (toucinho sem costela), submetido ao processo de defumação e com adição de sal, nitrito ou nitrato de sódio e/ou potássio. Produto deve apresentar sabor, cor, textura e odor característicos normais. Produto deve respeitar os parâmetros previstos na Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000. Deve estar embalado em plástico transparente e em pedaços de no máximo 5 kg cada, hermeticamente fechado. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa) e o carimbo de inspeção Estadual, Municipal ou Federal. Com data de fabricação de no máximo 30 dias e de no mínimo 30 dias de prazo de validade após a data da entrega. <u>O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</u> Entregas parceladas conforme a demanda.	65	410	475
20	Banana caturra - Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada (COLORAÇÃO LEVEMENTE AMARELADA) tamanho médio pensando em torno de 150 gramas cada unidade. Devem estar bem desenvolvidas, isentas de material terroso e umidade externa anormal,	9000	3740	12740



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	livre de pragas, fertilizantes e sujidades, em perfeitas condições de conservação (isenta de danos mecânicos) e acondicionadas em caixas vazadas de plástico. Entregas parceladas conforme a demanda.			
21	Batata doce Roxa – Deve apresentar características de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e maturação, isento de sinais de deterioração, classificada, bem formada, sem danos físicos ou mecânicos, tenras, com coloração e tamanho uniformes (casca roxa). Devem estar isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades. Entregas parceladas conforme a demanda.	5450	4500	9950
22	iogurte sem lactose, iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango, coco, abacaxi ou frutas vermelhas, rico em nutrientes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem em garrafas plásticas de até 1 litro	500		500
23	Batata inglesa lavada. Fresca em perfeitas condições de conservação e maturação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos e de sinais de pragas. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos saudáveis. Entregas parceladas conforme a demanda.	6620	3000	9620
24	Batata palha – Batata palha frita, tipo palha fina, sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada individualmente em pacotes de 1 kg cada e acondicionadas em caixas de papelão ou saco plástico resistente. O produto deve se apresentar em perfeitas condições de fabricação e conservação, ou seja apresentar cor, odor, textura e sabor normais/saudáveis e não deve apresentar coloração esverdeada (presença da toxina solanina). A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	50	150	200
25	Batata Salsa – Deve apresentar características de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e maturação, isento de sinais de deterioração (casca e polpa amarela sem escurecimento e casca lisa), classificada, bem formada, sem danos físicos ou mecânicos, tenras, com coloração e tamanho uniformes. Devem estar isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades. Entregas parceladas conforme a demanda.	662	300	962
26	Bergamota / Tangerina / Morgote / Ponkan – Fruto doce/maduro, de primeira qualidade, aroma e cor da espécie e variedade, textura firme	3080	1000	4080



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	<p>tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Casca íntegra, com a polpa toda protegida. Produto classificado, unidades bem formadas pesando em média 150 gramas cada, livre de pragas, fertilizantes e sujidades. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entregas parceladas conforme a demanda.</p>			
27	<p>Beterraba – Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos; frescas; em perfeito estado de conservação e maturação; deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios; isento de sinais de deterioração; com o grau médio no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade; sem danos físicos ou mecânicos; tenras, com coloração e tamanho uniformes, sem folhas e talos. Devem estar bem desenvolvidas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionadas em caixas vazadas de plástico. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entregas parceladas conforme a demanda.</p>	2550	4000	6550
28	<p>Biscoito doce Maria. Produto isento de gorduras trans/hidrogenadas. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Embalagens plásticas lacradas de 370 a 400 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.</p>	2700	4	2704
29	<p>Biscoito doce sabor coco. Produto isento de gorduras trans/hidrogenadas. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas de 370 a 400 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.</p>	2800	4	2804
30	<p>Biscoito doce sabor leite. Produto isento de gorduras trans/hidrogenadas. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas com de 370 a 400 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.</p>	2700	4	2704
31	<p>Biscoito doce sabor maizena. Produto isento de gorduras</p>	2700	4	2704



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	trans/hidrogenadas. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Embalagens plásticas lacradas de 370 a 400 gramas cada , com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.			
32	Biscoito salgado (água e sal ou cream cracker). Produto isento de gorduras trans/hidrogenadas, fabricado com farinha de cereal (trigo, aveia, centeio). Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas de 370 a 400 gramas cada , com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	2650	4	2654
33	. Brócolis TIPO NINJA OU JAPONÊS – De primeira qualidade, fresco, em perfeito estado de conservação e maturação; deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios; isento de sinais de deterioração; folhas e flores sãs, sem danos físicos ou mecânicos, firme, com coloração verde e tamanho uniformes. Deve estar bem desenvolvido, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades e livre de pragas (pulgões). MAÇOS PESANDO NO MÍNIMO 300 GRAMAS CADA. Entregas parceladas conforme a demanda.	2050	1560	3610
34	Café tradicional moído torrado. Com selo de pureza da ABIC. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas e a vácuo com 500 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	2150	100	2250
35	Canela em pó pura - Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas com tampa contendo 25 a 30 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	392	10	402
36	Canela em rama pura. Pacotes de 10 a 20 gramas cada. Produto de	392	60	452



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Produto embalado em embalagem plástica com rotulagem informando lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação.			
37	Canjica de milho. Tipo 1, classe Branca, sub grupo despelculada. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação (carunchos). Embalagens plásticas lacradas com 400 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Produto com Registro no Ministério da Agricultura.	562	0	562
38	Caqui - de primeira qualidade, apresentando aroma, cor, sabor e textura normais/sadios, em perfeitas condições de maturação e conservação, que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, classificado, bem formado, superfície lisa, livre de pragas, fertilizantes e sujidades. Unidades médias pensando em torno de 150 gramas cada. Entregas parceladas conforme a demanda.	840	200	1040
39	Carne bovina costela EM PEDAÇOS – Carne bovina costela com osso de primeira qualidade, serrada em pedaços, com no máximo 6 cm de comprimento x 6 cm de largura x 3 cm de espessura ou 300 250 gramas cada pedaço. Carne congelada (temperatura de conservação de -12°C a – 18°C). Deve apresentar cor vermelha, cheiro e sabor característicos normais, textura firme não pegajosa, em perfeito estado de conservação, com pouca gordura. Deve estar acondicionada em embalagens intactas de polipropileno com capacidade de até 5 kg cada, e revestidas por caixa de papelão, tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/ fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 30 dias anteriores à entrega. Produto de boa procedência. O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).Entregas parceladas conforme a demanda.	1625	2760	4385



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

40	<p>Carne bovina em cubos – Carne bovina de primeira qualidade, <u>coxão mole ou patinho</u>, cortada em cubos, no tamanho aproximado de 5 cm x 5 cm x 5 cm cada pedaço/cubo ou no máximo 70 gramas cada pedaço. Carne congelada (temperatura de conservação de -12°C a – 18°C). Deve apresentar cor vermelha, cheiro e sabor característicos/normais, e textura firme não pegajosa, em perfeito estado de conservação, com no máximo 10% de sebo e gordura. Deve estar acondicionada em embalagens intactas de polipropileno contendo até 1 kg cada, e revestidas por caixa de papelão tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 30 dias anteriores à entrega. Produto de boa procedência. <u>O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</u> Entregas parceladas conforme a demanda.</p>	7150	10000	17150
41	<p>Carne bovina iscas – Carne bovina de primeira qualidade, <u>coxão mole ou patinho</u>, cortada em tiras medindo aproximadamente 1 cm x 5 cm. Carne congelada (temperatura de conservação de -12°C a – 18°C). Deve apresentar cor vermelha, cheiro e sabor característicos, e textura firme não pegajosa, em perfeito estado de conservação, com no máximo 10% de sebo e gordura. Deve estar acondicionada em embalagens intactas de polipropileno contendo até 1 kg cada, e revestidas por caixa de papelão, tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 30 dias anteriores à entrega. <u>O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</u></p>	5060	6000	11060
42	<p>Carne bovina moída – Carne bovina moída de segunda qualidade(MÚSCULO OU ACÉM), sem osso. Carne congelada (temperatura de conservação de -12°C a – 18°C). Deve apresentar cor vermelha, cheiro e sabor característicos normais, textura firme não pegajosa, com no máximo 15% de gordura. Produto deve se descongelar e cozinhar uniformemente, sem ficar empelotado. Deve estar acondicionada em embalagens intactas de polipropileno</p>	7120	6340	13460



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	<p>CONTENDO ATÉ 1 KG CADA, revestidas por caixa de papelão, tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 30 dias anteriores à entrega. Produto de boa procedência. <u>O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</u></p>			
43	<p>CARNE BOVINA MÚSCULO COM OSSO (OSSOBUCO BOVINO). Peças de no máximo 500 gramas, congelada. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos saudáveis, isento de inervações, e com no máximo 10% de gordura. Embalada em sacos plásticos resistentes contendo até 1kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade, recomendações de conservação. A data de fabricação não deve ser superior a 30 dias da data da entrega. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993). Entregas parceladas conforme a demanda.</p>	1660	0	1660
44	<p>Carne suína. Cubos de carne suína de primeira qualidade (PADRÃO) NÃO SERÁ ACEITO CARNE DE MATRIZ. Lombo, pernil e/ou paleta desossada e sem pele, cortada em cubos de aproximadamente 5x5cm ou no máximo 80 gramas cada pedaço. Carne congelada (temperatura de conservação de -12°C a -18°C). Deve apresentar cor rosada, cheiro e sabor característicos, textura firme não pegajosa, com no máximo 10% de sebo e gordura. Carne Deve estar acondicionada em embalagens intactas de polipropileno contendo até 1 kg cada, e revestidas por caixa de papelão, tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 30 dias anteriores à entrega. Produto de boa procedência. Produto de boa procedência. O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</p>	5040	5400	10440



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	Entregas parceladas conforme a demanda.			
45	Carne suína costela especial com osso (kg) - Carne suína de primeira qualidade (PADRÃO) NÃO SERÁ ACEITO CARNE DE MATRIZ. Sem pele. Carne congelada (temperatura de conservação de -12°C a - 18°C). Deve apresentar cor rosada, cheiro e sabor característicos, textura firme não pegajosa, com no máximo 10% de sebo e gordura. Carne deve estar acondicionada em embalagens intactas de polipropileno com capacidade de até 5 kg cada, e revestidas por caixa de papelão, tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 30 dias anteriores à entrega. Produto de boa procedência. O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente). Entregas parceladas conforme a demanda.	2020	0	2020
	Catchup – Elaborado à base de polpa de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar, podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduo seco. A embalagem deve ser plástica, contendo 3 kg cada unidade. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	0	6	6
46	Cebola – Cebola em cabeça, branca, compacta e firme, de primeira qualidade, classe média, tipo especial, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, bem formada, com coloração própria, superfície lisa, isenta de sujidades, resíduos e fertilizantes, danos mecânicos e fisiológicos. Deve estar em perfeitas condições de maturação e conservação. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e mofos. Acondicionadas em sacos de aproximadamente 20 kg cada. Entregas parceladas conforme a demanda.	3280	4840	8120
47	Cebolinha – Fresca, de primeira qualidade, coloração uniforme (verde), devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades/pragas, resíduos e fertilizantes, danos mecânicos e fisiológicos, em perfeito estado de conservação e maturação, devendo pesar no mínimo 0,3kg/maço. Entregas parceladas conforme a demanda.	1200	1572	2772



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

48	Cenoura – Fresca, em perfeito estado de conservação e maturação, superfície lisa, de 1ª qualidade, sem danos físicos ou mecânicos, tenras, com coloração alaranjada e tamanho uniforme, sem folhas. Devem estar bem desenvolvidas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionadas em caixas vazadas de plástico. De colheita recente. Entregas parceladas conforme a demanda.	2480	4860	7340
49	Cereal matinal de milho adoçado. Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, vitaminas e sais minerais (Cálcio, ferro, zinco, vitamina C, B1, B2, B6, B12, ácido pantotênico, niacina e ácido fólico), extrato de malte e antioxidante tocoferol. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas ou caixas de papelão lacradas com 2 kg cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	980	0	980
50	Chá desidratado. Caixas com 10 gramas (10 sachês cada). Sabores: camomila, capim cidreira, erva doce, hortelã, poejo, maçã e canela. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios.	1800	116	1916
51	Chicória – Fresca, em perfeito estado de conservação e maturação, folhas íntegras, de primeira qualidade, coloração uniforme (verde), isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas de plástico. MAÇOS PESANDO NO MÍNIMO 300 GRAMAS CADA. Entregas parceladas conforme a demanda.	1830	2600	4430
52	Chocolate granulado. Pacote com 500 gramas. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagem plástica com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	262	31	293
53	Chuchu – Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos,	1840	2500	4340



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	frescos, em perfeito estado de conservação e maturação, aroma e cor da espécie e variedade, sem danos físicos ou mecânicos, tenros, com coloração e tamanho uniformes. Devem estar bem desenvolvidos, isentos de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas de plástico. Entregas parceladas conforme a demanda.			
54	Coco ralado. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordura, desidratada e conservador. Produto sem adição de açúcar. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas ou metalizadas lacradas com 100 gramas cada , com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	562	102	664
55	Colorau – Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum. Cor: vermelho intenso (VERMELHÃO), embalagem plástica com 500gr cada. Isento de sujidades e sinais de deterioração (larvas) ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Produto de boa qualidade. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	320	606	926
56	Couve - Manteiga (folha) constituída de couve de ótima qualidade, fresca em perfeito estado de conservação e maturação, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, textura firme e bem desenvolvidas. Deve estar isenta de pragas, resíduos e fertilizantes, danos mecânicos e fisiológicos, devendo pesar no mínimo 0,4kg/maço. Entregas parceladas conforme demanda.	1280	750	2030
57	Couve-flor – De primeira qualidade, fresca, em perfeito estado de conservação e maturação, folhas e flores sãs, sem danos físicos ou mecânicos, textura firme, com coloração (flores brancas a amareladas) e tamanho uniformes. Deve estar bem desenvolvido, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas (pulgões e larvas), fertilizantes e sujidades. Unidade pesando no mínimo 800 gramas cada. Entregas parceladas conforme demanda.	1390	840	2230
58	Coxa e sobrecoxa de frango , com osso e pele, sem dorso -de primeira qualidade, congelada, embalada e inspecionada. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos sadios, com no	7150	0	7150



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	<p>máximo 10% de gordura e não deve apresentar mais que 6% de água em relação ao peso total. Embalada em sacos plásticos resistentes contendo até 1kg cada, rotulagem informando procedência, peso, selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação, data de validade, recomendações de conservação. A data de fabricação não deve ser superior a 90 dias da data da entrega. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993).</p> <p>Entregas parceladas conforme demanda.</p>			
59	<p>Cravo da Índia - Produto de boa qualidade em perfeitas condições de conservação e fabricação. Pacotes contendo de 10 a 12 gramas cada. Embalagem plástica rotulada, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	342	80	422
60	<p>Creme de leite – Creme de leite, UHT (pasteurizado), homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tipo "tetrapak" de no mínimo 1 Kg cada. Isento de sujidades e sinais de deterioração (cheiro azedo ou talhado) ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Produto de boa qualidade. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.</p>	0	300	300
61	<p>Creme de leite – Creme de leite, UHT (pasteurizado), homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tipo "tetrapak" de 200g cada. Isento de sujidades e sinais de deterioração (cheiro azedo ou talhado) ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Produto de boa qualidade. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega.</p>	1250	150	1400
62	<p>Doce de fruta pastosa. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais</p>	2230	30	2260



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas com 400 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Sabores: uva, morango, pêssego, figo, goiaba, laranja.			
63	Doce de leite pastoso. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas com 900 A 1000 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	1190	15	1205
64	Doce de leite ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES. Contendo leite integral e/ou leite em pó reconstituído, edulcorantes (sorbitol e sucralose), estabilizantes (pectina cítrica e citrato de sódio), regulador de acidez bicarbonato de sódio e conservador sorbato de potássio. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Potes lacrados com no mínimo 200 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação, validade e peso.	110	0	110
65	Ervilha em conserva. Ingredientes: ervilha e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. EMBALAGEM TETRA PAK OU SACHÊ, lacradas, isentas de estufamentos, com capacidade de 170 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	875	100	975
66	Ervilha enlatada – Em conserva. Ingredientes: ervilha pré cozida e salmoura (água e sal). Embalagem em lata, tetra pack ou sachê, de no mínimo 1,7kg cada (PESO DRENADO) , sem sinais de alterações na lata (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto (cor, odor, sabor ou textura). Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto de boa qualidade. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	0	132	132



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

67	Extrato de tomate – Tipo tradicional, de 1ª qualidade, concentrado, acondicionado em sacos atóxicos (bags plásticos, latas, baldes plásticos ou embalagens tipo cartonadas “longa vida”) resistentes hermeticamente fechadas, contendo 2 quilos do produto. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto de boa qualidade, apresentando cor, sabor, odor e textura normais/sadios. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	100	850	950
68	Extrato de tomate concentrado , sem pele e sem semente. Ingredientes: tomate. NÃO CONTÉM GLÚTEN . Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Embalagens tipo Sachê contendo 300 gramas , com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	1524	100	1624
69	Farinha de mandioca. Torrada , produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 3 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto livre de mofo, bolores, larvas, sujidades, odores não característicos e substâncias estranhas. Embalagens plásticas lacradas com 1kg cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	700	880	1580
70	Farinha de milho – Tipo especial, textura média , fortificada com ferro e ácido fólico, em embalagens plásticas de 1kg cada. Deve apresentar cor amarela sem sujidades escuras. Deve apresentar sabor e odor normais. Isenta de mofo, bolores, fungos e larvas, livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas. Fabricação recente. Produto de boa qualidade. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	1362	1850	3212
71	Farinha de trigo refinada – Branca, tipo especial, fortificada com ferro e ácido fólico, em embalagens de 5 kg cada. Produto livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas. Isento de sinais de deterioração (mofo, bolores, larvas) ou falhas de fabricação. Produto	1730	826	2556



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	de boa qualidade apresentando cor, sabor, odor e textura normais/sadios. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega. Fabricação recente.			
72	Feijão carioca – Feijão carioca, tipo 1, anão, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, misturas com outros grãos, carunchos e mofos. Embalagens em polietileno, contendo 1 kg cada. Safra nova , com registro no Ministério da Agricultura. Produto de boa qualidade apresentando cor, sabor, odor e textura normais/sadios, de fácil cozimento. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	500	820	1320
73	Feijão preto – Feijão preto, tipo 1, anão, grupo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, misturas com outros grãos, carunchos e mofos. Embalagens em polietileno, contendo 1 kg cada. Safra nova , com registro no Ministério da Agricultura. Produto de boa qualidade apresentando cor, sabor, odor e textura normais/sadios, de fácil cozimento. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	2600	8300	10900
74	Fermento para pão (fermento biológico seco e instantâneo). Composição: SACCHAROMYCES CEREVISIAE E MONOESTEARATO DE SORBITANA. NÃO CONTÉM CONSERVANTES. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 3 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Embalagens plásticas lacradas com 125 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e	520	600	1120



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	peso.			
75	Fermento químico em pó para bolo. Composição: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 3 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Potes plásticos lacrados com 200 a 250 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	774	204	978
76	Fórmula infantil em pó 1 (de partida), a base de proteínas lácteas, para lactentes até o 6º mês. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA enriquecida com ferro, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, isenta de lactose. Acondicionado em latas contendo 800 g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	100	0	100
77	Fórmula infantil em pó 2 (de segmento), a base de proteínas lácteas, para lactentes a partir do 6º mês até 12 meses. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA enriquecida com ferro, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, isenta de lactose. Acondicionado em latas contendo 800 g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	100	0	100
78	logurte com polpa de fruta - de consistência cremosa/firme. Composição: Leite integral, açúcar, preparado de morango/coco/banana/maçã/mamão, aromatizante, acidulante, conservante, espessante, estabilizante, corante natural e fermento lácteo. Não contém glúten. Embalado em embalagens plásticas com no mínimo 900 gramas . Prazo de validade mínima de 30 dias após a data da entrega. Produto rotulado (identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação). Em perfeitas condições de conservação e fabricação. Resfriado em até +7°C, transportado em veículo refrigerado. Produto com selo de inspeção sanitária Municipal, Estadual ou Federal. Sabores: morango, frutas vermelhas, coco, vitamina de frutas. O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC	6950	0	6950



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993).			
79	logurte ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES , fermentado com polpa de fruta (morango ou coco), de consistência cremosa, zero adição de açúcares, garrafas plásticas contendo 850 gramas cada , alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares. Ingredientes: <u>Edulcorantes naturais sorbitol, xilitol e stévia (glicosídeo de esteviol), estabilizante pectina de fruta, acidulante ácido cítrico, espessante goma xantana, corante natural antocianina, conservador de sorbato de potássio, agente de firmeza fosfato de cálcio, aromatizante natural. Não contém glúten.</u>	336	0	336
80	Laranja – Laranja doce, de primeira qualidade, madura, aroma e cor da espécie e variedade, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Produto classificado, unidades bem formadas pesando em média 150 gramas cada, livre de pragas, fertilizantes e sujidades. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Entregas parceladas conforme demanda.	8350	4240	12590
81	LEITE CONDENSADO . Homogeneizado e pasteurizado, tipo UHT. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Embalagens tetrapak lacradas com 395 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	755	256	1011
82	Leite UHT Longa Vida Integral . Inspeccionado (selo de Inspeção Sanitária), contendo 3% de gordura, embalado em caixas tetrapak, contendo capacidade para 1 litro. Embalagem rotulada, apresentando procedência, data de fabricação e validade. Produto deve ter no mínimo 120 dias de validade após a data de entrega. Produto de boa qualidade, apresentando cor, sabor, aroma e textura normais.	22400	1888	24288
84	Lentilha - Classe média, tipo 2. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação apresentando cor, sabor, odor e textura normais/sadios, de fácil cozimento. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação (carunchos ou mofo). Embalagens plásticas lacradas com 400 gramas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação	300	1600	1900



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.			
85	Limão Taiti. Fresco, apresentando cheiro, cor, odor e textura característicos da espécie, de primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos.	1240	60	1300
86	Linguiça Calabresa – Linguiça Tipo Calabresa Defumada especial para feijoada, sem pimenta. Em perfeito estado de conservação e fabricação, ou seja, cor, odor e sabor normais, textura firme, sem sinais de deterioração (cheiro ranço e textura pegajosa). Deve estar acondicionada em embalagem plástica individual de até 1 kg cada, revestida por caixa de papelão tipo kraft, de até 20 kg. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC 360/2003/Anvisa). A carne deverá apresentar validade de no mínimo 15 dias após a data da entrega. Entregas parceladas conforme demanda.	0	80	80
87	Linguiça de frango. Deve apresentar cor, sabor, textura e odor característico sadio, produto congelado, de boa procedência, em gomos de 90 a 120 gramas, embaladas em sacos plásticos fechados e rotulados, embalagens contendo até 1kg cada, com selo de inspeção sanitária, data de fabricação de no máximo 30 dias anterior a data da entrega, com prazo de validade mínima de 2 meses, transportada em caminhão refrigerado. Composta de: carne de frango, água, proteína de soja, sal, açúcar, especiarias (cebola em pó, alho em pó, pimenta branca, salsa em flocos e orégano), aromatizante natural (óleo de alho), regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico, antioxidante isoascorbato de sódio, conservante nitrito de sódio e corante natural carmin de cochonilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto deve respeitar a Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 (MAPA). O fabricante deve obedecer a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993).	940	0	940
88	Linguiça suína de pernil – Linguiça de carne suína de pernil <u>(PRIMEIRA QUALIDADE, CARNE PADRÃO), NÃO SERÁ ACEITA CARNE PROCESSADA DE MATRIZ.</u> Linguiça em gomos de aproximadamente 120 gramas cada, de tamanhos e aparência uniformes, sem pimenta, congelada (temperatura de conservação de -12°C a -18°C), recheio magro, sem toucinhos. Produto de boa	6060	6130	12190



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	<p>qualidade, apresentando cor rosada, sabor e odor agradáveis. Não deve conter glúten. Produto deve respeitar a Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 (MAPA). Deve estar acondicionada em embalagens intactas de polipropileno contendo até 1kg cada, e revestidas por caixa de papelão, tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 30 dias anteriores à entrega. <u>O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente)</u>. Entregas parceladas conforme demanda.</p>			
89	<p>Louro - Desidratado somente folhas (isento de talos, pedras ou insetos) Produto de boa qualidade em perfeitas condições de conservação e fabricação. pacotes contendo 10g cada. Embalagem plástica rotulada, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	230	0	230
90	<p>Maçã – Maçã vermelha nacional (tipo gala ou fuji), de primeira qualidade, apresentando aroma, cor, sabor e textura normais/sadios, em perfeitas condições de maturação e conservação, que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO, classificada, bem formada, superfície lisa, livre de pragas, fertilizantes e sujidades. Unidades médias pensando em torno de 150 gramas cada. Entregas parceladas conforme demanda.</p>	7000	4120	11120
91	<p>Macarrão tipo espaguete - Com ovos. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação (isento de carunchos). Embalagens plásticas lacradas com 500 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Rendimento mínimo de 2 vezes a mais após o cozimento em relação ao peso cru. <u>Solicita-se amostra prévia que deve ser entregue na SEFASO.</u></p>	1400	1500	2900
92	<p>Macarrão com ovos Tipo Espaguete FURADINHO – Tipo 1, Espaguete tipo FURADINHO, de espessura média, com ovos, cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com</p>	320	1000	1320



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	<p>rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes em relação ao peso cru. Fabricada a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, não deve apresentar sinais de deterioração (carunchos). Isento de corantes artificiais. Embalagem padronizada em polietileno transparente, com capacidade para 500 gramas cada. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote e a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). O produto deverá apresentar no mínimo com validade de 6 meses após a data da entrega. <u>Solicita-se amostra prévia que deve ser entregue na SEFASO.</u></p>			
93	<p>Macarrão com ovos Tipo Parafuso – Tipo 1, com ovos, cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes em relação ao peso cru. Fabricada a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, não deve apresentar sinais de deterioração (carunchos). Isento de corantes artificiais. Embalagem padronizada em polietileno transparente, embalagem de 500 gramas cada. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote e a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). O produto deverá apresentar no mínimo com validade de 6 meses após a data da entrega. <u>Solicita-se amostra prévia que deve ser entregue na SEFASO.</u></p>	520	2000	2520
94	<p>Macarrão com ovos Tipo Penne – Tipo 1, com ovos, cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes em relação ao peso cru. Fabricada a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, não deve apresentar sinais de deterioração (carunchos). Isento de corantes artificiais. Embalagem padronizada em polietileno transparente, embalagem de 500 gramas cada. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote e a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). O produto deverá apresentar no mínimo com validade de 6 meses após a data da entrega. <u>Solicita-se amostra prévia que deve ser entregue na SEFASO.</u></p>	1450	2500	3950
95	<p>Macarrão tipo cabelo de anjo com ovos. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de</p>	750	0	750



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação (isento de carunchos). Embalagens plásticas lacradas com 500 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Rendimento mínimo de 2 vezes a mais após o cozimento em relação ao peso cru.			
96	Macarrão tipo talharim com ovos. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação (isento de carunchos). Embalagens plásticas lacradas com 500 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Rendimento mínimo de 2 vezes a mais após o cozimento em relação ao peso cru. <u>Solicita-se amostra prévia que deve ser entregue na SEFASO.</u>	490	0	490
97	Mamão formosa. Nacional fresca em perfeitas condições de conservação e maturação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos e de sinais de pragas. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos saudáveis.	3000	0	3000
98	Mandioca – Congelada, limpa, sem casca e já cortada em pedaços de aproximadamente 5 cm a 8 cm, sem danos físicos ou mecânicos, da safra atual. Produto de boa qualidade, de fácil cozimento, apresentando cor, sabor, aroma e textura normais. Devem estar acondicionados em sacos plásticos transparentes de até 1kg cada, lacrados e rotulados informando a procedência, a data de processamento e de validade. Produto com no máximo 30 dias de fabricação em relação a data da entrega. Entregas parceladas conforme demanda.	4772	8000	12772
99	Manga rosa. Nacional fresca em perfeitas condições de conservação e maturação, unidades bem formadas tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânicos e de sinais de pragas. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos saudáveis.	3050	0	3050
100	Manjeriço Desidratado. Somente folha (isento de talos, pedras e insetos). Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Pacotes contendo 100g cada. Embalagens plásticas lacradas com rotulagem informando a procedência, a data de fabricação, validade e peso.	250	78	328
101	Manteiga sem sal em embalagem plástica adequada de 200 g com inspeção estadual ou federal, data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega.	0	350	350
102	Margarina 80% lipídeos – Produzida exclusivamente de gordura	3740	670	4410



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	<p>vegetal, com adição de sal. Produto recomendador\$ para uso culinário. Produto de boa qualidade, apresentando cor, sabor, odor e textura normais/sadios. Embalada em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto não necessita de refrigeração para conservação. Cada pote contendo peso líquido 500 gramas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote e a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.</p>			
103	<p>Milho Verde em conserva. Ingredientes: milho e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. EMBALAGEM TETRAPAK OU SACHÊ, lacradas, isentas de estufamentos, com capacidade de 170 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.</p>	1300	200	1500
104	<p>Milho verde enlatado – Em conserva. Embalado em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto (cor, odor, sabor ou textura). Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto de boa qualidade. Ingredientes: milho verde pré-cozido e salmoura (água e sal), embalagem em lata, tetra pak ou sachê, de 1,7 kg cada (PESO DRENADO). A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.</p>	0	228	228
105	<p>Molho de pimenta – Molho vermelho, sendo composto por água, pimenta vermelha moída, vinagre e sal. A embalagem deve ser plástica, contendo 1 Litro cada frasco. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto de boa qualidade, deve apresentar cor, odor, sabor ou textura normais/sadios. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no</p>	0	240	240



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	mínimo 06 meses a partir da data de entrega.			
106	Molho shoyo – Molho shoyo, de soja. A embalagem deve ser plástica, contendo 1Litro cada frasco. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto de boa qualidade, deve apresentar cor, odor, sabor ou textura normais/sadios. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	0	120	120
107	Moranga cabotia – De primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, frescas, em perfeito estado de conservação e maturação, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem danos físicos ou mecânicos, tenras, com coloração e tamanho uniformes. Devem estar bem desenvolvidas, com casca dura e sã, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionadas em sacos de estopa ou em caixas vazadas. Entregas parceladas conforme demanda.	3300	3000	6300
108	Mostarda – Elaborado à base de vinagre, mostarda, água e condimentos. A embalagem deve ser plástica, contendo no mínimo 3,2 kg cada unidade. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto de boa qualidade, deve apresentar cor, odor, sabor ou textura normais/sadios. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	0	3	3
109	Óleo de soja – Óleo de soja, em embalagem pet, com 900 ml cada. Composição: óleo de soja e antioxidantes, filtrado, sem colesterol e 0% de gorduras trans. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto de boa qualidade, deve apresentar cor, odor, sabor ou textura normais/sadios. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega Fabricação recente.	2850	2304	5154
110	Orégano desidratado. Somente folha (isento de talos, pedras e insetos). Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de	662	150	812



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Pacotes de 100 gramas cada. Embalagens plásticas lacradas com rotulagem informando procedência, data da fabricação e validade e peso.			
111	Ovos de galinha – Ovos vermelhos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, de boa procedência, íntegros (clara e gema), frescos (com no mínimo 20 dias de validade após a data da entrega), em perfeitas condições de conservação, isento de rachaduras na casca ou sinais de deterioração (cheiro desagradável), isentos de aditivos ou substâncias estranhas impróprias para o consumo. Produto inspecionado pela Vigilância Sanitária com selo de garantia. Transportado em cartelas ou bandejas de papelão, rotulados informando procedência, data de fabricação e validade, e conforme RESOLUÇÃO-RDC N°-35, DE 17 DE JUNHO DE 2009. <u>O fornecedor deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</u> Entregas parceladas conforme demanda.	4950	800	5750
112	Pão Francês – Pão fresco assado no dia da entrega. Produto fabricado com farinha de trigo refinada de boa qualidade, fermento biológico, gordura, sal e açúcar. Produto de boa qualidade e de boa procedência. Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, apresentando sabor, odor, cor e textura normais/sadios, isento de mofo ou sinais de deterioração ou de falha de fabricação. Unidades médias de 50 gramas cada . Protegido com embalagens plásticas rotuladas informando procedência, data da fabricação e validade e peso. <u>O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</u>	0	1740	1740
113	Peito de frango – filezinho Sassami . Congelado (temperatura de conservação de -12°C a -18°C), textura firme, com odor agradável (não ranço) e cor rosada. Deve estar acondicionado em embalagem individual de polipropileno, intacta, de aproximadamente 1 kg cada, revestida por caixa de papelão tipo kraft, de até 20 kg, de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 90 dias anteriores à entrega. <u>O fornecedor deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</u> Entregas parceladas conforme demanda.	2660	4450	7110
114	Pepino in natura - De 1ª qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, frescos em perfeitas condições de conservação, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da	1640	2900	4540



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	espécie e variedade, casca íntegra, tenro, textura firme, sem danos físicos ou mecânicos, com coloração e tamanho uniformes (casca verde). Devem estar bem desenvolvidos, isentos de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas. Entregas parceladas conforme demanda.			
115	Pimentão Amarelo - De 1ª qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos em perfeitas condições de conservação e maturação, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, casca lisa, tenro, sem danos físicos ou mecânicos, com coloração e tamanho uniformes. Devem estar bem desenvolvidos, isentos de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas. Entregas parceladas conforme demanda.	230	72	302
116	Pimentão Verde - De 1ª qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos em perfeitas condições de conservação e maturação, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, casca lisa, tenro, sem danos físicos ou mecânicos, com coloração e tamanho uniformes. Devem estar bem desenvolvidos, isentos de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas. Entregas parceladas conforme demanda.	230	252	482
117	Pimentão Vermelho - De 1ª qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos em perfeitas condições de conservação e maturação, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, casca lisa, tenro, sem danos físicos ou mecânicos, com coloração e tamanho uniformes. Devem estar bem desenvolvidos, isentos de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas. Entregas parceladas conforme demanda.	230	72	302
118	Pipoca . De primeira qualidade, tipo 1, classe amarelo, grupo duro, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação (isento de carunhos, pedras ou insetos). Embalagens plásticas lacradas com 400 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	1262	0	1262
119	Pó para gelatina diet zero açúcar . 74% menos calorias. Componentes: gelatina, sal, acidulante ácido fumárico, aroma idêntico ao natural, edulcorante artificiais aspartame e acesulfame de potássio, estabilizante citrato de sódio, corantes artificiais vermelho bordeaux e amarelo crepúsculo. Prazo de validade de no mínimo 6 meses.	70	0	70



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	Unidades com 10 g. Aprovado pela Associação Nacional de Assistência ao Diabético. Sabores morango, abacaxi, frutas cítricas, cereja, uva.			
120	Pó para gelatina. Produto de boa qualidade. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos saudáveis. Quantidades e sabores a serem definidos pela SEFASO, podendo ser de abacaxi, morango, uva. Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Embalagens plásticas lacradas com 1.000 gramas cada. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa).	735	0	735
121	Farinha de trigo especial para panificação Tipo 1. Pacotes de 25 kg. Característica Sensoriais: aspecto Homogêneo, sem grumos, cor própria, aroma próprio e sabor próprio. Produto livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas. Isento de sinais de deterioração (mofo, bolores, larvas) ou falhas de fabricação. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto deve apresentar validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega. Fabricação recente.	0	180	180
122	Queijo mussarela – Queijo de leite de vaca tipo mussarela, de 1ª qualidade. Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coalho. Produto de boa qualidade. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos saudáveis. Peças de 2 kg cada, protegidas com embalagens plásticas lacradas próprias do fabricante/marca, contendo rotulagem completa: identificação da procedência, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, peso do produto, informações nutricionais, recomendações de conservação. Prazo de validade mínima de 30 dias após a data da entrega. Produto em perfeitas condições de conservação e fabricação. Produto conservado sob refrigeração em até + 7°C, transportado em veículo refrigerado. Produto com selo de inspeção sanitária Municipal, Estadual ou Federal. O fabricante deve obedecer à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, Portaria MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993). O fornecedor/fabricante deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente). Entregas parceladas conforme demanda.	948	510	1458



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

123	Repolho Roxo , fresco, primeira qualidade, em perfeitas condições de maturação e conservação, unidades bem formadas, tamanho médio, superfície lisa, livre de danos mecânico e sinais de pragas ou deterioração. Deve apresentar cor, cheiro, textura e sabor característicos sadios Cada unidade deve pesar entre 2 a 3 kg . Entregas parceladas conforme demanda.	724	640	1364
124	Repolho Verde de primeira qualidade, fresco em perfeitas condições de conservação, apresentando aroma, cor, sabor e textura normais, tamanho médio a grande, podado , sem danos físicos ou mecânicos, com coloração e tamanho uniformes. Devem estar bem desenvolvidos, isentos de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas. PESANDO NO MÍNIMO 2 KG CADA CABEÇA. Entregas parceladas conforme demanda.	2760	2900	5660
125	Rúcula – Fresca, folhas íntegras, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes (verde não amarelada), isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas de plástico. Maços pesando no mínimo 300 gramas cada. Entregas parceladas conforme demanda.	270	300	570
126	Sagu de mandioca . Sem sabor. Produto granulado de cor branca. Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Embalagens plásticas lacradas com 500 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	624	0	624
127	Sal – Sal refinado, iodado, rotulado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio. Características sensoriais: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; odor: inodoro; sabor: característico (salino). Embalagem de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido embalagem de 01 kg. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). Produto em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega.	1070	1960	3030
128	Salamoniaco - Pacotes com 100 gramas cada. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Produto embalado em embalagem plástica com rotulagem informando lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e	24	150	174



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

	peso. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios.			
129	Salsinha – Fresca em perfeito estado de conservação e maturação (cor verde), de primeira qualidade, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, folhas firmes, isenta de sujidades, pragas e fertilizantes, danos mecânicos e fisiológicos. Maços com no mínimo 0,3 kg/unidade. Entregas parceladas conforme demanda.	1460	1572	3032
130	Sálvia desidratada. Somente folha (isento de talos, pedras e insetos). Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data de entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Pacotes de 100 gramas cada. Embalagens plásticas lacradas com rotulagem informando a procedência, a data de fabricação, validade e peso.	175	24	199
131	Sobrecoxa de frango com osso e pele sem dorso – Sobrecoxa de frango com osso e pele, congelada (conservação em -12°C a -18°C). Em perfeito estado de conservação e fabricação, ou seja, cor rosada, odor e sabor normais, textura firme, sem sinais de descongelamento ou deterioração (cheiro ranço e textura pegajosa). Deve estar acondicionada em embalagem plástica interfolhada ou individual de até 1 kg cada, revestida por caixa de papelão tipo kraft, de até 20 kg de forma que não grudem umas nas outras após congeladas. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote, a procedência da carne, e o carimbo de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, além da informação nutricional (RDC 360/2003/Anvisa). A carne deverá ser processada em até no máximo 90 dias anteriores à entrega. <u>O fornecedor deverá apresentar cópia do Alvará Sanitário atualizado (ano vigente).</u> Entregas parceladas conforme demanda.	5500	18000	23500
132	Suco concentrado de fruta , sabores diversos: abacaxi, laranja, maracujá e uva. Acondicionado em garrafa plástica com tampa contendo 500 ml cada. Sem adição de açúcar. Prazo de validade de no mínimo 6 meses após a entrega. Embalagem com rotulagem informando a procedência, data de fabricação, validade e peso.	368	2340	2708
133	Tomate – Tomate vermelho tipo longa vida, produto selecionado, fresco em perfeitas condições de conservação, com aproximadamente 80% de maturação, procedente de espécimes vegetais genuínos e	4350	4250	8600



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	sãos, frescos, sem danos físicos ou mecânicos, tenros, sem manchas, com coloração e tamanho uniformes. Devem estar bem desenvolvidos, isentos de material terroso e umidade externa anormal, livre de pragas, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas de plástico. Entregas parceladas conforme demanda.			
134	Vagem manteiga - De 1ª qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, frescas em perfeitas condições de conservação e maturação, com o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie, tenra, íntegra, sem danos físicos ou mecânicos, com coloração e tamanho uniformes (verde não amarelada). Devem estar bem desenvolvidas, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes e sujidades, acondicionados em caixas vazadas. Entregas parceladas conforme demanda.	670	480	1150
135	Vinagre de Vinho Tinto – Vinagre de vinho tinto, tipo forte, frascos pet contendo <u>750 ml</u> cada. Produto de boa qualidade e de boa procedência. Características sensoriais normais: sabor azedo e cor roxa. Ingredientes: fermentado acético de vinho tinto e água, conservante. Acidez 4,2%. Validade mínima de 6 meses após a data da entrega. Fabricação recente e Registro no M.A.P.A. Não será aceito vinagre fermentado de álcool com vinho (tipo Agrin).	1400	1840	3240
	LEITE UHT ZERO LACTOSE: leite UHT zero lactose integral. Embalado em caixas tetra pak, contendo capacidade para 1 litro. Embalagem rotulada, apresentando procedência, data de fabricação e validade. Produto deve ter no mínimo 120 dias de validade após a data de entrega. Produto de boa qualidade, apresentando cor, sabor, aroma e textura normais. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes: trifosfato de sódio, difosfato dissódico, monofosfato monossódico e citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	768	0	768
137	Açúcar de Baunilha. Açúcar aromatizado artificialmente sabor baunilha, embalagem de até 50 gramas, contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 01 ano a contar da data de entrega.	60	150	210
138	Cacau em pó 100%. Lista de ingredientes contendo apenas cacau em pó. Embalagem adequada variando de 150g a 200g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	50	40	90
139	Biscoito doce sabor CHOCOLATE. Produto isento de gorduras trans/hidrogenadas. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor,	1750	4	1.754



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas lacradas de 370 a 400 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.			
140	Cobertura sabor chocolate ao leite (fracionada) em embalagem plástica de 1 kg contendo rotulagem nutricional obrigatória, data de validade. Validade mínima de 6 meses após a entrega	0	30	40
141	BANHA DE ORIGEM ANIMAL (BANHA DE PORCO) , sem conservantes, 100% natural. Embalada em recipiente plástico, atóxico, de acordo com as normas da ANVISA. Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. Embalagens contendo 1 kg cada.	24	100	124
142	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL. Ingredientes: Massa láctea (leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo), gordura láctea de uso industrial, leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, concentrado proteico de soro de leite em pó, concentrado proteico de leite em pó, sal, mix de estabilizantes (polifosfatos INS 450III, INS 450V, INS 452I, INS 451I e INS 451II), conservantes sorbato de potássio e nisina e acidulante ácido láctico. Embalagem plástica atóxico, hermeticamente fechado contendo 400 gramas cada. Produto com registro nos órgãos de agricultura. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Rótulo contendo informações de ingredientes, peso, prazo de validade, registro, lote e conservação. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS FECHADOS REFRIGERADOS, LICENCIADOS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (ENTRE -1 E +1°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE).	460	120	580
143	Bolacha doce sabor MEL. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, essência artificial de mel, fermento químico, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, sal, antioxidante ácido cítrico, melhorador de farinha metabisulfito de sódio. EMBALAGENS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. Com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a entrega. Embalagens plásticas contendo de 370 a 400 gramas cada.	1950	5	1955
144	LEITE DE COCO. Ingredientes: emulsão aquosa extraída de frutos são e maduros do coqueiro por processos mecânicos adequados, isento de substâncias estranhas a sua composição, líquido espesso e translúcido, branco leitoso com odor e sabor característicos, não rançoso. EMBALAGEM: acondicionados em embalagem Tetra Pak contendo até 200ml cada, rotulado de acordo com a legislação vigente. VALIDADE: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de	25	50	75



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	entrega do produto.			
145	Polvilho doce. Embalagem plástica resistente contendo 500 gramas cada, contendo a identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	380	50	430
146	Goma para tapioca. Especificações: massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 grama cada, isento de glúten. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Com data de fabricação máxima de 60 dias anterior a entrega e prazo de validade de no mínimo 10 meses.	110	0	110
147	Erva doce (semente). Contendo somente sementes de erva doce, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem contendo 500 gramas cada, com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Atender a legislação de rotulagem de acordo as legislações vigentes (Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020).	0	10	10
148	Gergelim branco tostado descascado. Devendo estar em perfeito estado de conservação, sem fungos, sem mofos, corpos estranhos ou algo que possa prejudicar a qualidade do produto. embalado em pacotes de 100 gramas cada, de boa qualidade, contendo as informações de data de fabricação, prazo de validade e rotulagem nutricional.	0	20	20
149	NOZ MOSCADA EM PÓ, constituída de amêndoas secas e moídas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isenta de fermentação; mofo e substâncias estranhas; acondicionado em pacote de até 150 gramas; validade mínima de 10 meses a contar da entrega; Com lote de procedência, e registro	24	13	37
150	MELANCIA; redonda; graúda; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade; e suas condições deverão es tarde acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02.(sarc, anvisa, inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA. Tamanho e peso semelhante aos vendidos no supermercado	1740	1000	2740
151	MELAO; amarelo, com peso médio de 2kg, redonda; de primeira; livre	1860	0	1860



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Tamanho e peso semelhante aos vendidos no supermercado.			
152	PÊSSEGO; nacional, de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em caixas de papelão; pesando aproximadamente 8kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05 e suas alterações posteriores; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos de terminados pela ANVISA. Tamanho e peso semelhante aos vendidos no supermercado	800	0	800
	Pão caseiro, Pão caseiro com textura macia, inteiro, embalagem própria para alimento com peso em torno de 500g, data de fabricação recente e rotulagem de acordo com a legislação	0	5000	5000
	Confeito granulado colorido. Pacote com 500 gramas. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagem plástica com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	0	30	30
	Salsicha de frango, congelada. Salsicha de frango, sem corante, congelada, acondicionada em embalagens de 500 gr, sem acúmulo de líquido em seu interior. Rótulo contendo sua identificação, data de fabricação, ingredientes, peso, fabricante e qualidade. Deve ter aspecto característico, cor própria, sem manchas. Validade de pelo 60 dias após o a entrega	0	50	100
	Coco em flocos. Ingredientes: Polpa de coco desidratada e conservador. Produto sem adição de açúcar. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação. Produto deve apresentar cor, odor, textura e sabor normais/sadios. Embalagens plásticas ou metalizadas lacradas com 100 gramas cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso.	0	100	100
	Goiabada cascão, em massa, tipo de corte, embalagem de até 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a contar	0	30	30



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	do recebimento definitivo.			
	Frutas Cristalizadas, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes com 150g	0	30	30
	LEITE EM PÓ - Leite de vaca em pó, integral, desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Livre de umidade, fermentação e corpos estranhos. Sem adição de soro de leite. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 6 meses a contar da data do recebimento. Opcional: 1) Poderá conter lecitina de soja. 2) Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). Ressalva-se que o produto não pode conter adição de açúcar (sacarose, sulcralose, maltodextrina, etc). Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A Apresentação: Embalagem em pacote de filme de poliéster metalizado, atóxica, resistente contendo 400 gramas cada. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, válido.	0	20	20
Total geral Prefeitura		R\$ 2.019.869,09		
Total geral FMAS		R\$ 2.361.747,28		
VALOR TOTAL		R\$ 4.381.616,37		

4.2 Do prazo de Entrega Do Objeto

4.2.1 Os produtos deverão ser entregues, de forma parcelada, no prazo máximo de 10 (dez) dias após solicitado, conforme necessidade e nos locais indicados pela Secretaria da Família e Proteção Social.

4.3 Da Vigência da Ata de Registro de Preços/Contrato

4.3.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura da Ata de Registro, podendo ser prorrogado por igual período e renovado o quantitativo de itens originário, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84, caput, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4 Da Apresentação de amostras na fase de habilitação

4.5.1 para fins de avaliação da conformidade com as especificações técnicas exigidas, será obrigatória a apresentação de amostrar dos itens ofertados exclusivamente pelo licitante



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

classificado provisoriamente em primeiro lugar, após a fase de lances e negociação, quando da solicitação do pregoeiro:

* Itens (Macarrão) :

Macarrão tipo espaguete - Com ovos. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação (isento de carunchos). Embalagens plásticas lacradas com **500 gramas** cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Rendimento mínimo de 2 vezes a mais após o cozimento em relação ao peso cru. **Solicita-se amostra prévia que deve ser entregue na SEFASO.**

Macarrão com ovos Tipo Espaguete FURADINHO – Tipo 1, Espaguete tipo **FURADINHO**, de espessura média, com ovos, cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes em relação ao peso cru. Fabricada a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, não deve apresentar sinais de deterioração (carunchos). Isento de corantes artificiais. Embalagem padronizada em polietileno transparente, com capacidade para 500 gramas cada. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote e a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). O produto deverá apresentar no mínimo com validade de 6 meses após a data da entrega. **Solicita-se amostra prévia que deve ser entregue na SEFASO.**

Macarrão com ovos Tipo Parafuso – Tipo 1, com ovos, cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes em relação ao peso cru. Fabricada a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, não deve apresentar sinais de deterioração (carunchos). Isento de corantes artificiais. Embalagem padronizada em polietileno transparente, embalagem de 500 gramas cada. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote e a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). O produto deverá apresentar no mínimo com validade de 6 meses após a data da entrega. **Solicita-se amostra prévia que deve ser entregue na SEFASO.**

Macarrão com ovos Tipo Penne – Tipo 1, com ovos, cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característicos. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes em relação ao peso cru. Fabricada a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, não deve apresentar sinais de deterioração (carunchos). Isento de corantes artificiais. Embalagem padronizada em polietileno transparente, embalagem de 500 gramas cada. A embalagem deve apresentar rotulagem obrigatória conforme Resolução nº 259/2002/Anvisa, constando a identificação do produto e lista de ingredientes, peso (kg), data de processamento/fabricação, data de validade, lote e a procedência, além da informação nutricional (RDC nº 360/2003/Anvisa). O produto deverá apresentar no mínimo com validade de 6 meses após a data da entrega. **Solicita-se amostra prévia que deve ser entregue na SEFASO.**

Macarrão tipo cabelo de anjo com ovos. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação (isento de carunchos). Embalagens plásticas lacradas com **500 gramas** cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Rendimento mínimo de 2 vezes a mais após o cozimento em relação ao peso cru.

Macarrão tipo talharim com ovos. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data da entrega. Isento de sujidades e sinais de deterioração ou falhas de fabricação (isento de



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

carunchos). Embalagens plásticas lacradas com **500 gramas** cada, com rotulagem informando o valor nutricional, lista de ingredientes, procedência, data da fabricação e validade e peso. Rendimento mínimo de 2 vezes a mais após o cozimento em relação ao peso cru. **Solicita-se amostra prévia que deve ser entregue na SEFASO.**

4.5.2 Prazo de entrega: 10 (dez dias (conforme art.41 da lei 14133/2021) devidamente identificado com o nome da empresa e o item correspondente.

4.5.3 Análise: As amostras serão analisadas quanto a qualidade, textura, sabor, cor e aparência após o preparo do alimento pela Nutricionista da Secretaria a qual emitirá o parecer ou aprovação do produto.

4.5.4 Efeito: A não apresentação ou a reprovação das amostras implicará a desclassificação da proposta e a convocação do licitante subsequente. As amostras aprovadas servirão como padrão para a entrega durante a Ata.

4.5.5 Local de entrega: Rua São Domingos 120-D Bairro Líder. Almoxarifado SEFASO.

4.5 Da Garantia

4.5.1 Não se aplica ao objeto contratado.

4.6 Da Subcontratação

4.6.1 Não é admitida a subcontratação do objeto do presente ETP.

4.7 Das Obrigações da Contratada

4.7.1 A execução dos objetos contratados deverá ter início em até 15 (quinze) dias, após a assinatura da Ata de Registro de Preços.

4.7.2 Entregar os itens num prazo máximo de 10 (dez) dias, após a solicitação, no local indicado pela SEFASO ou serviço solicitante, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços - ARP conforme demanda, sob pena de aplicação de sanções previstas;

4.7.3 Em caso de necessidade de avaliação das amostras, será observado o item 4.5

4.7.4 Fornecer os produtos embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, abertas ou com lacres rompidos

4.7.5 Os produtos não devem apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranhos, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

4.7.6 Os produtos deverão ser frescos, em plena validade e de excelente qualidade;

4.7.7 Os produtos fornecidos, quando perecíveis, deverão possuir validade mínima de 2/3 da sua validade total, no momento da entrega;

4.7.8 Os itens que não estiverem de acordo com o estabelecido deverão ser substituídos pela empresa, sem custo adicional.

4.7.9 Efetuar a reposição imediata (no prazo de vinte e quatro horas após a constatação), sempre que for constatada qualquer irregularidade com o produto entregue, inclusive problemas com embalagens e qualidade.

4.7.10 O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo mesmo. Caso seja identificada uma não conformidade no momento do recebimento, durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta, ou no uso, a contratada terá vinte e quatro horas para substituir o produto a partir da sinalização da não conformidade.

4.7.11 Garantir que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

4.7.12 A empresa deverá responsabilizar-se pela entrega e descarga dos materiais. A entrega deve ser realizada no serviço solicitante, sendo que os locais que serão atendidos são:

Local	Endereço
Banco de Alimentos	Rua John Kennedy, 207E, Bairro Passo dos Fortes, Chapecó/SC
Restaurante Popular Bandeirão	Rua Marechal Floriano Peixoto, 60, Centro de Chapecó/SC
Almoxarifado Central – Prefeitura de Chapecó/SC	Rua Xanxerê, Bairro Líder, Chapecó/SC (Anexo à diretoria de segurança pública).

4.7.13 A CONTRATANTE poderá solicitar alterações de pontos de entrega, em caso de eventual realocação para novo endereço ou conforme a necessidade da Administração.

4.7.14 A empresa deverá responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

ausência do transporte de materiais estranhos junto aos alimentos. O mesmo deve ocorrer em caminhões-baú (carroceria tipo baú) em bom estado de conservação e higiene, de forma a proteger os produtos de chuva, sol, pó, fagulhas, em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87.

4.7.15 No momento da entrega, deve-se solicitar a assinatura do responsável pelo recebimento no comprovante de recebimento, o qual deve conter: quantidade entregue, data, assinatura legível e sem rasuras, assim como carimbo da unidade receptora;

4.7.16 Submeter-se as diligências e fiscalização efetuadas pela contratante, que será realizada pela SEFASO com a atuação direta de um fiscal de contrato, fornecendo informações e documentos pertinentes ao objeto do presente quando requeridos.

4.7.17 Permitir que os prepostos do MUNICÍPIO inspecionem a qualquer tempo e hora o fornecimento dos itens;

4.7.18 Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual adequados aos trabalhadores que estiverem desenvolvendo suas atividades junto o Município de Chapecó, incluindo jalecos, luvas, máscaras, botas e quaisquer outros que evitem riscos para a equipe executora dos serviços e quando for o caso, afastando do serviço aqueles empregados que se negarem a usá-los;

4.7.19 Manter os funcionários e prepostos devidamente uniformizados e identificados

4.7.20 A empresa deverá fornecer todos os materiais, equipamentos e veículos necessários para a perfeita execução da entrega dos itens.

4.7.21 Responsabilizar-se por todas as despesas relacionadas à execução da Ata, incluindo tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal e equipamentos, prestação de garantia, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir.

4.7.22 A empresa deverá formar o quadro de pessoal qualificado necessário à execução do objeto, bem como assumir as responsabilidades por todos os encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, pagamento salarial, hospedagem e alimentação.

4.7.23 Manter capacidade operacional para atender às demandas da SEFASO dentro dos prazos estabelecidos, sendo que o município não disponibilizará servidores e ou terceiros para qualquer auxílio.

4.7.24 Responsabilizar-se pelos vícios e danos causados ao MUNICÍPIO ou terceiros, durante a execução do presente objeto ou no deslocamento, bem como realizar às suas expensas a reparação dos mesmos ou proceder a indenização;



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

4.7.25 Responsabilizar-se, de forma isolada, por possíveis acidentes de trabalho envolvendo a equipe colocada à disposição para a execução dos serviços;

4.7.26 Na fase da assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa homologada deverá demonstrar o custo originário do item para que, em eventual solicitação de reequilíbrio pela empresa, o Município tenha um parâmetro do valor originário.

4.7.27 Poderá ser solicitado amostras de produtos para avaliar a qualidade, textura e sabor, nesse sentido a empresa deverá encaminhar e aguardar relatório final de aprovação antes da assinatura da Ata de Registros.

4.8 Da análise das amostras de alimentos

Dada a necessidade de validar a textura, o sabor e a qualidade dos alimentos ofertados, poderá ser exigida a apresentação de amostras. A preparação será realizada pela equipe de cozinha sob supervisão da Nutricionista Responsável Técnica (RT), a fim de verificar a conformidade do produto com as especificações do edital. A empresa proponente deverá designar um representante para acompanhar o processo ou realizar a demonstração técnica do preparo. Em caso de reprovação técnica, será obrigatória a substituição da marca por outra que atenda aos requisitos estabelecidos mantendo o valor homologado na licitação.

4.9 Matriz de Risco

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Responsabilidade	Plano de Resposta/Mitigação
1. Perecibilidade/Vencimento: Entrega de itens com prazo de validade curto ou vencidos.	Média	Muito Alto	Contratada	Exigência em Edital: prazo de validade mínimo de 2/3 da vida útil no ato da entrega. Recusa imediata pelo Fiscal.
2. Qualidade Organoléptica: Alimentos murchos, estragados ou fora do padrão (ex: frutas e verduras).	Alta	Alto	Contratada	Critérios claros no TR (tipo, peso, cor). Fiscalização rigorosa no ato do recebimento com termo de recusa.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

3. Quebra de Cadeia de Frio: Transporte inadequado de proteínas/congelados.	Baixa	Crítico	Contratada	Exigência de veículo refrigerado com termômetro. Verificação da temperatura no ato do descarregamento.
4. Desabastecimento: Greves, safras ruins ou problemas logísticos do fornecedor.	Média	Alto	Ambos	Registro de Preços para permitir troca de fornecedor (se houver cadastro reserva) e aplicação de sanções por inexecução.
5. Erro na Estimativa: Quantitativos insuficientes para o período letivo/administrativo.	Baixa	Médio	Prefeitura	Elaboração de Memória de Cálculo baseada no histórico de consumo e número de usuários atendidos.
6. Oscilação de Preços: Inflação acima do previsto no mercado de commodities.	Média	Médio	Ambos	Previsão de cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro conforme Art. 124, II, 'd' da Lei 14.133/2021.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1 O referido processo licitatório é realizado com base nas demandas solicitadas pelas equipes, acrescidos de um pequeno percentual (quando necessário) para garantir a demanda para todo o exercício

5.2 Linha Histórica

PROCESSO LICITATÓRIO	MODALIDADE	UNID.	VALOR LICITADO
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 136/2025	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VISANDO CONTINUIDADE ÀS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA SECRETARIA DA FAMÍLIA E PROTEÇÃO SOCIAL	ITEM	R\$ 4.682.008,02
PREGÃO ELETRÔNICO 063/2024	A PRESENTE LICITAÇÃO TEM COMO OBJETO A FORMAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA SECRETARIA DA FAMÍLIA E PROTEÇÃO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ/SC – SESOCIAL CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS PREVISTOS NO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO II).	ITEM	R\$ 3.958.687,51
PREGÃO PRESENCIAL 082/2023	TEM POR OBJETO O PRESENTE PREGÃO PRESENCIAL, A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME	ITEM	R\$ 3.134.332,70



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

	ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.		
PREGÃO PRESENCIAL 451/2022	TEM POR OBJETO O PRESENTE PREGÃO PRESENCIAL, A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.	ITEM	R\$ 1.991.501,25
PREGÃO PRESENCIAL 053/2022	TEM POR OBJETO O PRESENTE PREGÃO PRESENCIAL, A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.	ITEM	R\$ 573.593,39
PREGÃO PRESENCIAL 12/2021	TEM POR OBJETO O PRESENTE PREGÃO PRESENCIAL, A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA DAR CONTINUIDADE NAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS PROGRAMAS OFERECIDOS PELA ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME	ITEM	R\$ 535.231,54

5.3 Base Comparativa

Valores das Licitações efetuadas pela SEFASO							
Item	Descrição	Valor licitado 2021	Valor licitado 2022	Valor licitado 2023	Valor licitado 2024	valor licitado 2025	Valor a ser licitado 2026
	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	R\$ 535.231,54	R\$ 1.991.501,25	R\$ 3.134.332,70	R\$ 3.958.687,51	R\$ 4.682.008,02	R\$ 4.372.257,27

5.4 O valor total estimado para esta contratação é de R\$ 4.381.616,37. Os documentos que embasaram os estudos aonde é demonstrado a forma de elaboração da memória de cálculos seguem anexo a este ETP, junto com a Memória de Cálculos.

5.5 Da metodologia aplicada para orçamentação

Para a conclusão dos valores, foi utilizada a seguinte metodologia, considerando o art. 23 da lei 14.133/21 utilizei para compor a memória de cálculos o inciso II para realizar os orçamentos baseados nos editais, inciso III pesquisa em sites de grande circulação considerando a especificidade do item e gramagem. Por fim, utilizei a média de preços para chegar aos valores estimados desta contratação.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

6 – LEVANTAMENTO DE MERCADO e COMPARATIVO DAS SOLUÇÕES

6.1 Do levantamento de mercado: Considera-se na presente pesquisa relacionar contratações similares e o formato de aquisição desse objeto, sendo possível a utilização de vários formatos de contratação, conforme a Lei nº 14.133/2021, verificando-se assim, que os municípios do Estado de Santa Catarina estão se utilizando do Pregão Eletrônico para a presente aquisição, conforme demonstrado na planilha abaixo, o que amplia a competitividade e aumento a economia do Município.

Soluções	Modalidade	Form	Tipo	Descrição do Objeto
Prefeitura Municipal de Concórdia Diretoria de Compras Pregão Eletrônico - 129/2025	Pregão	Eletrônico	EDITAL	AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 129/2025 PMC. Aquisição de bens Objeto: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para o preparo de alimentação escolar dos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) e s nas Escolas de Ensino Fundamental da Rede Pública Municipal, para o ano letivo de 2026.
Prefeitura Municipal de Capinzal Registro de Preços Eletrônico - 70/2025	Pregão	Eletrônico	EDITAL	Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, nos termos da Lei 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e Resolução CD/FNDE nº 20/2020, destinados à elaboração da Alimentação Escolar para os alunos dos Centros Municipais de Educação Infantil e Escolas Municipais do Município de Capinzal, Santa Catarina, durante o ano de 2026.
Prefeitura Municipal de Caibi Pregão Eletrônico - 28/2025	Pregão	Eletrônico	EDITAL	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS

6.2 COMPARATIVO DAS SOLUÇÕES

6.2.1 A solução proposta visa assegurar a continuidade dos diversos serviços oferecidos pelos programas da Secretaria da Família e Proteção Social do Município de Chapecó/SC – SEFASO, sendo essencial para o preparo do alimento oferecido nos serviços para a população mais fragilizada, que necessita desta alimentação.

A aquisição do presente objeto será na modalidade de Licitação Pregão Eletrônico com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM pelo Sistema de Registro de Preços, pois trata-se de aquisição de alimentos, os quais não compete ao órgão público produzir, restando nesse sentido adquiri- los de forma parcelada, não mensurando as situações atípicas, sendo necessário Ata de Registro de Preços

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

Dada a natureza da aquisição envolvida no presente ETP, que cuida da aquisição de gêneros alimentícios, esta se mostra suficiente para solução do problema como um todo, não sendo necessário complementação para solucionar o problema.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Dada à natureza do objeto, o mesmo será licitado POR ITEM visto que dessa forma oportunizaremos a competitividade e conseqüentemente a redução dos valores. Os itens serão solicitados de maneira parcelada de acordo com a necessidade dos serviços e números de usuários atendidos.

10 – PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

Considerando a natureza do objeto faz-se necessário apenas o cuidado com a quantidade de produtos armazenado no estoque do almoxarifado para realizar o rodizio adequado de acordo com as datas de validade. Controle de quantidade e necessidade de consumo mensal.

11 – IDENTIFICAR A NECESSIDADE DE CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

“não se aplica, visto que na fase de planejamento esta única contratação se mostrou suficiente e resolutive”

12- DEMOSTRATIVO DOS RESULTADO PRETENDIDOS

A aquisição dos gêneros alimentícios garantirão a continuidade dos diversos serviços oferecidos pelos programas da Secretaria da Família e Proteção Social do Município de Chapecó/SC – SEFASO, sendo essencial para o preparo do alimento oferecido nos serviços para a população mais fragilizada, que necessita desta alimentação.

12 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de gêneros alimentícios, desde a escolha no mercado até a entrega em larga escala, carrega uma "mochila ecológica" significativa. Muitas vezes, o impacto não está apenas no consumo mas em como esse foi transportado.

Abaixo os principais impactos ambientais divididos por categorias:

1. Pegada de Carbono e Logística

O transporte é um dos grandes vilões, especialmente em um sistema globalizado.



ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

- Milhas de Alimentos: Alimentos importados ou transportados por longas distâncias via caminhão ou avião emitem grandes quantidades de \$CO_2\$.
- Cadeia de Frio: Itens congelados ou refrigerados exigem consumo constante de energia e o uso de gases refrigerantes que podem intensificar o efeito estufa.

2. Embalagens e Resíduos Sólidos

A conveniência da aquisição moderna gera um passivo ambiental duradouro.

- Plásticos de Uso Único: Bandejas de isopor, filmes plásticos e sacolas levam centenas de anos para se decompor.
- Microplásticos: A degradação dessas embalagens acaba contaminando lençóis freáticos e oceanos.
- Desperdício na Origem: No atacado, embalagens excessivas para proteção no transporte aumentam o volume de lixo seco.

3. Uso de Recursos Naturais

A demanda por certos tipos de alimentos dita como a terra é usada.

- Pegada Hídrica: A produção de carne bovina ou de culturas intensivas (como a amêndoa) consome volumes astronômicos de água doce.
- Desmatamento: A aquisição de produtos como soja (para ração) ou carne muitas vezes está ligada à conversão de florestas em pastagens ou lavouras.
- Perda de Biodiversidade: A preferência por "alimentos padrão" (mesma cor, tamanho e tipo) incentiva a monocultura, reduzindo a variedade genética de plantas e animais.

4. Impactos Químicos e Solo

- Agrotóxicos e Fertilizantes: A compra de produtos de agricultura convencional sustenta o uso de defensivos químicos que contaminam o solo e poluem rios via lixiviação.
- Eutrofização: O excesso de nutrientes (nitrogênio e fósforo) dos fertilizantes nas águas pode causar o florescimento de algas, matando peixes por falta de oxigênio.

Resumo Comparativo: Aquisição Consciente vs. Convencional

Aspecto	Aquisição Convencional (Impacto Alto)	Aquisição Sustentável (Impacto Baixo)
Origem	Global / Longa distância	Local (Circuitos curtos)
Embalagem	Plástico e Multicamadas	Granel ou Compostável
Sazonalidade	Alimentos fora de época (Estufas/Importação)	Alimentos da estação
Processamento	Ultraprocessados (Alta energia)	In natura ou Minimamente processados



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

Nesse sentido, deve-se avaliar cada alimento recebido e realizar o descarte adequado das embalagens ou das sobras da produção e consumo, para a reciclagem ou compostagem ou ainda utiliza-se do recolhimento urbano do lixo.

13 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante do estudo realizado declara-se viável esta contratação.

Chapecó-SC, 10 de abril de 2026.

Daniela Monaco de Carli
Setor de Compras da Secretaria da Família e Proteção Social