

Pregão Eletrônico

Dados do Processo	
Nº Processo 170/2026	Responsável Prefeitura de Gaspar - SC
Objeto REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS E ACONDICIONADOS EM MARMITAS (COM ENTREGA).	

Dados Gerais			
Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 27/10/2026 - 08:00	Fim Envio Propostas 09/11/2026 - 08:59	Pregoeiro Priscila Gonçalves Soares
Modo de Disputa Valor Unitário	Exibir Valor de Referência Sim	Amparo legal Lei 14.133/2021, Art. 28, I	
Tipo Menor Preço	Inversão de Fase Não	Recurso Federal Não	Benefícios Selecionados Nenhum

Listagem de Lotes/Itens						
Lote	Item	Descrição	Un	Qtd	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	Marmita ? Unidade. Alimentos Preparados e acondicionados em embalagem tipo marmita (quente frio ? fruta). A refeição deverá ser acondicionada em 2 (duas) embalagens distintas: uma com alimentos frios (saladas) e outra com alimentos quentes (carnes, arroz, feijão, acompanhamento). As embalagens devem ser descartáveis, de alumínio ou isopor, nº 9 para alimentos quentes, e a segunda embalagem que deverá acondicionar a salada. O fornecedor ficará responsável por todos os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) à 10°C (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius) (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O cardápio deverá oferecer uma porção de frutas, que deverá ser devidamente lavada, higienizada e embalada em papel filme ou saco plástico transparente fechado próprio para a embalagem de alimentos, para ser transportada. As frutas poderão ser substituídas por frutas da época: ameixa, tangerina, pêssego, pêra. Desde que, permaneça a mesma quantidade em gramas estabelecida no cardápio; As carnes deverão ser de consistência macia e sem capa de gordura. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. O fornecedor deverá apresentar o Alvará Sanitário. Conforme Anexo I "A" - Especificações de Alimentos, Gramaturas e Quantidades do Termo de Referência.	Unidade(s)	6.650	28,29	188.128,50
		Marmita Escolar Infantil/Juvenil para eventos extras institucionais de acordo com o calendário anual da Secretaria Municipal de Educação - Unidade. Alimentos Preparados e acondicionados em embalagem tipo marmita (quente frio ? fruta). A refeição deverá ser acondicionada em 2 (duas) embalagens distintas: uma com alimentos frios (saladas) e outra com alimentos quentes, sendo esta com divisórias internas (carnes, arroz, feijão, acompanhamento). As embalagens devem ser descartáveis, de isopor, nº 9 para alimentos quentes, e a segunda embalagem que				

2	1	deverá acondicionar a salada. O fornecedor ficará responsável por todos os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade visual e higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento (Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) à 10°C (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius) (Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O cardápio deverá oferecer uma porção de frutas, que deverá ser devidamente lavada, higienizada e embalada em papel filme ou saco plástico transparente fechado próprio para a embalagem de alimentos, para ser transportada. As frutas poderão ser substituídas por frutas da época: laranja, tangerina, maçã, pêra, banana. Desde que, permaneça a mesma quantidade em gramas estabelecida no cardápio; As carnes deverão ser de consistência macia e sem capa de gordura. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. O fornecedor deverá apresentar o Alvará Sanitário. Conforme Anexo I "A" - Especificações de Alimentos, Gramaturas e Quantidades do Termo de Referência.	Unidade	800	28,27	22.616,00
---	---	---	---------	-----	-------	-----------