ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO
ESTADO DE SANTA CATARINA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 003/2027

Objetivo: Analisar a necessidade e a viabilidade da aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar dos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Balneário Camboriú-SC, garantindo o fornecimento regular, suficiente, seguro e adequado de alimentos para execução dos cardápios elaborados pelo Setor de Nutrição, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Referência legal: Art. 18 da Lei 14.133/2021. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o art. 12, inciso VII, da NLLC e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendido a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido.

Unidade Requisitante:
Secretaria de Educação / Departamento Administrativo / Setor de Nutrição

Área Técnica/Equipe de Planejamento/Agente responsável pela elaboração do ETP: Luciana Segato, Matrícula 27042, Nutricionista, Secretaria de Educação, nutricao@edu.bc.sc.gov.br e Telefone: (47) 33637144.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Educação necessita realizar a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar dos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Balneário Camboriú/SC, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de modo a garantir a oferta regular de refeições adequadas, variadas, seguras e nutricionalmente equilibradas durante o período letivo. A alimentação escolar constitui direito dos estudantes e dever do Poder Público, estando prevista no art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, na Lei Federal nº 11.947/2009, no Estatuto da Criança e do Adolescente e nas normas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). A aquisição deverá observar as diretrizes do PNAE, especialmente quanto à promoção do crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, à aprendizagem, ao rendimento escolar e à formação de práticas alimentares saudáveis, em consonância com os cardápios elaborados pelo Setor de Nutrição.

A contratação também se faz necessária para assegurar o atendimento dos estudantes que apresentam necessidades alimentares especiais, incluindo alergias e intolerâncias alimentares, mediante a disponibilização dos gêneros necessários à adequação das preparações, conforme as disposições da regulamentação vigente do PNAE. A Rede Municipal de Ensino atende aproximadamente 16.500 estudantes distribuídos em 27 Núcleos de Educação Infantil (NEIs), 15 Centros Educacionais Municipais (CEMs), 01 Centro Educacional de Jovens e Adultos (CEJA), 02 Escolas de Tempo Integral (ETIs), 01 entidade filantrópica e estudantes atendidos pelo Atendimento Educacional Especializado (AEE) no contraturno. A diversidade de modalidades de ensino, faixas

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

etárias, períodos de permanência e necessidades nutricionais exige planejamento e aquisição de gêneros alimentícios compatíveis com os diferentes cardápios e formas de atendimento da rede.

Além disso, as unidades escolares apresentam diferentes capacidades de atendimento e características físicas e organizacionais, com aproximadamente 40 a 340 estudantes nos NEIs e 75 a 1.200 estudantes nos CEMs, o que demanda uma logística de abastecimento capaz de garantir o fornecimento contínuo e adequado dos alimentos, considerando as condições de armazenamento, preparo e distribuição existentes em cada unidade.

Dessa forma, a aquisição é necessária para garantir a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação escolar, o cumprimento das obrigações estabelecidas pelo PNAE e, principalmente, o direito dos estudantes à alimentação escolar adequada, contribuindo para seu desenvolvimento, aprendizagem e promoção de hábitos alimentares saudáveis.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A(s) contratada(s) deverá(ão) observar todas as condições previstas no edital, no termo de referência e nas especificações dos alimentos, devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e na legislação do PNAE vigentes. Estas deverão fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, prestando todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos, sendo o meio oficial de comunicação da contratada com a Secretaria de Educação, a plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la.

A(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar **Comprovação de Aptidão Técnica**, em cumprimento às determinações presentes no Artigo 67 da Lei n°14.133 de 2021. Este atestado ou certidão fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado deve comprovar que a licitante tenha fornecido com regularidade os produtos a que propõe e, também, o nível de satisfação no adimplemento, na eficiência e na qualidade dos serviços prestados.

2.1 REFERENTE AOS ALIMENTOS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

Considerando-se as especificidades do objeto, recomenda-se a divisão da aquisição em lotes da seguinte forma:

LOTE 1	Hortifrutigranjeiros	**LOTE 5**	Pão francês
LOTE 2	Leite integral	**LOTE 6**	Pão de queijo
LOTE 3	Gêneros não perecíveis	**LOTE 7**	Fórmula Infantil
LOTE 4	Filé de Tilápia	**xx**	xx

2.1.1 Amostras:

a) Entregar em **3 (três) dias úteis** amostra dos alimentos, como condição para adjudicação do objeto da contratação dos licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar, após a

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SECATO, FELIX SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO HERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

convocação pela Secretaria de Compras. As amostras serão entregues no setor de Nutrição localizado na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Dom Miguel, n° 680, bairro Vila Real CEP 88337-140.

b) Os HORTIFRUTIGRANJEIROS e FÓRMULAS INFANTIS estão dispensados da apresentação de amostras.

c) Entregar **1 (uma) amostra** de cada item, para os lotes:
   - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

d) Entregar **1 (uma) amostra associada a cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) ou CIM-AMFRI de cada item, para os lotes:
   - LEITE INTEGRAL;
   - PÃO DE QUEIJO

e) Entregar **2 (duas) amostras,** sendo uma para análise e outra para contraprova, **associada a cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) ou CIM-AMFRI de cada item, para os lotes:
   - FILÉ DE TILÁPIA

f) Entregar **1 (uma) amostra** acompanhada da **Ficha Técnica** do produto assinada pelo responsável técnico de cada item, para os lotes:
   - PÃO FRANCÊS

g) Todas as amostras apresentadas, em acordo com as especificações do edital, deverão ser **iguais** ao produto que será entregue posteriormente, em termos de descrição do produto, sabor, embalagem, peso líquido, marca e ingredientes.

h) As amostras serão analisadas pela equipe técnica do Setor de Nutrição, quanto aos critérios definidos na Planilha de Avaliação de Amostra. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial será chamado o segundo lugar, sendo aplicado nesta etapa, o Teste “Dentro-Fora” para aqueles que foram reprovados, conforme o Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017). Os resultados das análises serão enviados à Secretaria de Compras e ao Coordenador de Gestão de Materiais e Serviços do setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação (SED), por meio de um relatório, com a aprovação ou reprovação dos produtos. Será solicitada a presença do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) que poderá participar das análises das amostras.

i) Fica facultado ao Setor de Nutrição realizar a análise de amostras de produtos que já foram analisados durante o processo ou que fizeram parte da alimentação escolar em anos anteriores, considerando a manutenção da formulação e especificações, bem como a inexistência de registro de inconformidades.

j) As amostras fornecidas não serão devolvidas, sendo passíveis de distribuição parcial ou total na homologação do processo licitatório.

2.1.2 Qualidade dos alimentos para todos os Lotes

a) Fornecer produtos condizentes com os padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos, sendo que os itens considerados inadequados ou que não atenderem a qualidade exigida não serão aceitos.

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEBATO ZELIASCH LINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO TERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

ESTADO DE SANTA CATARINA

b) 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 24 horas para substituir o produto a partir da sinalização da não conformidade.
c) 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.
d) O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos do alimento embalado, de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.
e) 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.
f) Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranhos, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscópicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

2.1.3 Qualidade dos alimentos hortifrutigranjeiros

a) Fornecer os HORTIFRUTIGRANJEIROS fisiologicamente desenvolvidos, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação de acordo com os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas.
b) Os produtos deverão estar à temperatura ambiente, não apresentando sinais de congelamento ou refrigeração.
c) Os HORTIFRUTIGRANJEIROS deverão vir separados, embalados em sacos plásticos atóxicos, redes próprias para hortifrutigranjeiros ou caixas plásticas retornáveis higienizadas e etiquetados por Unidade de Ensino. Não é permitido o transporte em caixas de madeira ou papelão.

2.1.4 Qualidade dos alimentos não perecíveis

a) Os GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS deverão vir separados por unidade de ensino, favorecendo o processo de conferência pelas unidades escolares.
b) Os produtos, marcas, tamanho das embalagens e sabores deverão ser iguais aos das amostras apresentadas no processo licitatório.
c) Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujada, abertas ou com lacres rompidos ou com o prazo de validade próximo ao vencimento.

2.1.5 Qualidade dos alimentos com temperatura controlada

Assinado por 4 pessoas: SARAYURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MORVIO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

a) Os alimentos do lote do FILÉ DE TILÁPIA deverão ser transportados e entregues congelados, a uma **temperatura de –18ºC (menos dezoito graus Celsius) ou** ou conforme a temperatura de conservação estabelecida pelo fabricante e pela legislação aplicável**.**
b) Não apresentar sinais de descongelamento, recongelamento, amolecimento, deformação ou outras alterações que indiquem quebra da cadeia de frio.

2.2 REFERENTE AS ENTREGAS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

A(s) contratada(s) receberá(ão), antecipadamente, cronogramas informando as datas das entregas e quantidades dos itens, por unidade escolar, podendo os mesmos sofrer alterações durante a vigência do contrato, desde que comunicadas antecipadamente.

Após o recebimento do pedido, a(s) contratada(s) deverá(ão) entregar os produtos em até 10 dias corridos, respeitando-se a frequência contida no Quadro 2.

Executar, fielmente, as entregas dos produtos de acordo com o dia da semana ou rota de entrega, a frequência e o local definido no Quadro 2 e no Termo de Referência, de modo a assegurar a qualidade e condições higiênico sanitárias dos gêneros alimentícios, bem como a disponibilidade dos mesmos para o cumprimento do cardápio.

Quadro 2 – Frequência e local de entrega por lote. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação.

Lote	Frequência de entrega	Local
Lote 1 - Hortifrutigranjeiros	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 2 – Leite Integral UHT	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos CEMs, AEE e CEAC
Lote 3 - Gêneros não perecíveis	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 4 - Filé de Tilápia	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 5 - Pão francês	Uma vez ao mês, quarta-feira	Ponto a ponto nos CEMs
Lote 6 - Pão de queijo	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Lote 7 - Fórmula Infantil	Uma vez ao mês, em datas preestabelecidas	Setor de Nutrição -SED

A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pela entrega e descarga dos produtos, devendo estes processos respeitarem o tempo de conferência dos mesmos. No momento da entrega, o fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique.

Realizar as entregas em horário de expediente das 07h30 às 17h30, respeitando o tempo de conferência do pedido por unidade escolar, sendo que o descarregamento não deverá ultrapassar o final do expediente.

Os locais de entrega poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a CONTRATANTE.

Certificar-se que as entregas deverão ocorrer em todas unidades em um único dia.

2.2.1 Transporte

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

ESTADO DE SANTA CATARINA

a) A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) realizar o transporte dos alimentos em veículos adequados, limpos, conservados e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, protegendo os produtos contra chuva, sol, poeira, contaminantes e outros fatores que possam comprometer sua qualidade, em conformidade com o Capítulo VI do Decreto Estadual nº 31.455/1987 e demais normas aplicáveis.
b) Os alimentos deverão ser acondicionados de forma a evitar contaminação cruzada, observando-se as condições de temperatura específicas para cada produto.
c) O pão francês deverá ser entregue no mesmo dia da fabricação nas unidades relacionadas até as 8h 40min.
d) Para o **pescado congelado**, o transporte deverá atender às exigências específicas do Decreto Estadual nº 31.455/1987, inclusive quanto às características do veículo, isolamento térmico, sistema de produção automática de frio e demais requisitos sanitários aplicáveis.
e) Para os **produtos congelados**, o veículo deverá possuir sistema de refrigeração adequado à manutenção da cadeia de frio durante todo o transporte e entrega.
f) Os veículos utilizados deverão possuir a **documentação e o licenciamento sanitário** exigidos pela legislação vigente, dentro do prazo de validade.
g) A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) cumprir os cronogramas, locais, quantidades e horários de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE, realizando a descarga dos produtos e aguardando a conferência no local.
h) As entregas deverão ocorrer no horário de expediente das unidades escolares, das 07h30 às 17h30, observando-se o tempo necessário para conferência e recebimento dos produtos.
i) A CONTRATADA deverá disponibilizar, quando necessária a conferência de peso, balança digital portátil com certificado de verificação válido, emitido por órgão metrológico competente.
j) Todos os entregadores deverão estar uniformizados e identificados para a realização das entregas, bem como em regularidade com as normas sanitárias.
k) Os veículos utilizados para o transporte e entrega dos gêneros alimentícios devem passar na Sede da Secretaria de Educação, antes do início das entregas nas unidades escolares, para realização de vistoria das condições higiênico-sanitárias, de conservação, limpeza, temperatura e demais requisitos aplicáveis ao transporte e qualidade dos produtos. A medida poderá ser adotada de forma preventiva ou diante da necessidade de verificação das condições de transporte dos produtos, visando assegurar a qualidade e a segurança dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

2.2.2 Entregadores

a) Garantir que todos os entregadores estejam uniformizados e identificados para a realização das entregas, bem como que os mesmos possuam carteira de Manipulação de Alimentos dentro do prazo de validade, conforme determina a legislação.

2.3 REFERENTE A FISCALIZAÇÃO, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ (ÃO):

a) A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATTO ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLATO, MURILO RENATO PERMINO DAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

b) O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos, sendo os custos sob responsabilidades das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.

c) A(s) contratada(s) deverá(ão) comunicar com antecedência, via protocolo na plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la, aos cuidados do Setor de Nutrição, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, bem como contato com nutricionistas de outras prefeituras, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades do município. Não foram observadas variações significativas no que diz respeito a execução do objeto, especialmente no papel desempenhado pela empresa que se pretende contratar, existindo no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados. A diferenciação verificada reside na licitação ser por item individual ou por lotes e no modo de prover as unidades de ensino com a alimentação: 1) entregas ponto a ponto pelas contratadas; 2) entregas em um depósito da Secretaria de Educação que é responsável pela distribuição nas unidades escolares, e 3) abastecimento pela empresa terceirizada na alimentação escolar. Considerando as opções do mercado, entende-se que a entrega diretamente pelo fornecedor e em lotes seria a prática mais viável em termos econômico e pelo município já ter implantado e controle de recebimento de alimentos diretamente nas unidades escolares.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa(s) especializada(s), com capacidade atestada para fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC, com entregas programadas no decorrer do ano letivo de 2027. Os gêneros alimentícios serão entregues em locais e datas pré-determinados pela Secretaria de Educação conforme cronogramas encaminhados ao fornecedor.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A quantidade prevista de cada alimento leva em consideração: 1) a quantidade **per capita dos alimentos**, 2) a **frequência** que os alimentos aparecem no cardápio escolar e 3) a previsão do **número de alunos** atendidos pelo PNAE, sendo no ensino Fundamental, no CEJA, na Escola de Tempo Integral, na Educação Infantil, na Pré-Escola e no Atendimento Educacional Especializado (AEE). Para o ano de 2027, estima-se que haja 16.500 alunos matriculados na rede municipal de ensino e 1.200 participantes do projeto Oficinas – CEAC. Reforçamos que a previsão é apenas para os alunos, em atendimento a

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NOBUKURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO HERMINO DAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

legislação do FNDE e do Informe PNAE Nº 05/2016 que preconiza que a alimentação escolar é exclusiva para os alunos regularmente matriculados. Segundo o FNDE, caso haja interesse na participação de diversos atores na alimentação escolar (diretores, professores, merendeiros, amigos da escola), a mesma deverá ser prevista a partir de recursos da gestão municipal, sendo que até o momento não houve formalização por parte do município quanto a este atendimento.

5.1 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

5.1.1. Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
01	Abóbora Cabotiá	Kg	1.300	60	1.300	1.000	0	0	**3.660**
02	Abobrinha verde	Kg	1.500	100	1.300	1.000	0	0	**3.900**
03	Acelga	Kg	2.000	100	1.300	1.000	0	0	**4.400**
04	Alface crespa	Kg	2.000	100	1.300	1.000	0	0	**4.400**
05	Alho	Kg	1.200	90	600	500	0	0	**2.390**
06	Banana branca	Kg	28.000	1.700	20.000	33.300	150	4.300	**87.450**
07	Batata doce	Kg	3.600	200	3.000	2.200	0	0	**9.000**
08	Batata inglesa	Kg	12.000	400	10.000	9.200	0	0	**31.600**
09	Beterraba	Kg	2.900	200	3.500	3.000	0	0	**9.600**
10	Brócolis chinês	Kg	2.900	200	3.000	2.500	0	0	**8.600**
11	Cebola	Kg	13.000	900	6.000	5.000	0	0	**24.900**
12	Cenoura	Kg	8.700	400	3.500	2.900	0	0	**15.500**
13	Cheiro Verde	Kg	750	50	330	300	0	0	**1.430**
14	Chuchu	Kg	2.900	180	3.500	2.900	0	0	**9.480**
15	Couve-flor	Kg	2.900	200	3.100	2.500	0	0	**8.700**
16	Couve manteiga	Kg	1.800	100	700	500	0	0	**3.100**
17	Espinafre	Kg	0	0	700	600	0	0	**1.300**
18	Laranja pêra	Kg	28.000	1.700	20.000	16.500	150	3.400	**69.750**
19	Limão thaiti	Kg	530	50	900	800	50	500	**2.830**
20	Maçã fuji	Kg	28.000	1.700	24.000	20.000	150	4.100	**77.950**
21	Mamão formosa	Kg	28.000	1.700	15.000	12.400	150	2.050	**59.300**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://vc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

22	Ovos vermelhos	Dz	16.000	800	8.200	12.000	100	1.000	**38.100**
23	Pepino japonês	Kg	2.000	100	1.800	1.500	0	0	**5.400**
24	Pimentão verde	Kg	3.000	90	0	0	0	0	**3.090**
25	Repolho Roxo	Kg	3.900	200	1.000	800	0	0	**5.900**
26	Repolho verde	Kg	3.900	300	2.000	1.700	0	0	**7.900**
27	Tomate	Kg	30.000	1.500	14.000	11.000	0	0	**56.500**
28	Vagem	Kg	1.100	50	1.800	1.500	0	0	**4.450**
29	Abacaxi pérola	Kg	5.300	160	6.400	5.200	30	0	**17.090**
30	Caqui Fuyu	Kg	5.300	160	3.400	2.800	30	0	**11.690**
31	Goiaba vermelha	Kg	5.300	160	3.400	2.800	30	0	**11.690**
32	Manga tommy	Kg	5.300	160	4.500	3.700	30	0	**13.690**
33	Melancia	Kg	10.500	280	9.000	7.400	80	0	**27.260**
34	Melão amarelo	Kg	5.300	160	3.400	2.800	30	0	**11.690**
35	Pêra	Kg	5.300	160	3.400	2.800	30	0	**11.690**
36	Tangerina ponkan	Kg	6.700	180	5.600	4.600	50	0	**17.130**

5.1.2. Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.1.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Abóbora Cabotiá	Kg	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	**1.300**
02	Abobrinha verde	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	**1.500**
03	Acelga	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	**2.000**
04	Alface crespa	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	**2.000**
05	Alho	Kg	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	**1.200**
06	Banana branca	Kg	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	**28.000**
07	Batata doce	Kg	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	**3.600**
08	Batata inglesa	Kg	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	**12.000**
09	Beterraba	Kg	290	290	290	290	290	290	290	290	290	290	**2.900**
10	Brócolis chinês	Kg	290	290	290	290	290	290	290	290	290	290	**2.900**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://lpc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

11	Cebola	Kg	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	**13.000**
12	Cenoura	Kg	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	**8.700**
13	Cheiro Verde	Kg	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	**750**
14	Chuchu	Kg	290	290	290	290	290	290	290	290	290	290	**2.900**
15	Couve-flor	Kg	290	290	290	290	290	290	290	290	290	290	**2.900**
16	Couve manteiga	Kg	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	**1.800**
17	Espinafre	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
18	Laranja pêra	Kg	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	**28.000**
19	Limão thaiti	Kg	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	**530**
20	Maçã fuji	Kg	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	**28.000**
21	Mamão formosa	Kg	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	2.800	**28.000**
22	Ovos vermelhos	Dz	1.600	1.600	1.600	1.600	1.600	1.600	1.600	1.600	1.600	1.600	**16.000**
23	Pepino japonês	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	**2.000**
24	Pimentão verde	Kg	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	**3.000**
25	Repolho Roxo	Kg	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	**3.900**
26	Repolho verde	Kg	390	390	390	390	390	390	390	390	390	390	**3.900**
27	Tomate	Kg	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	**30.000**
28	Vagem	Kg	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	**1.100**
29	Abacaxi pérola	Kg	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	**5.300**
30	Caqui Fuyu	Kg	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	**5.300**
31	Goiaba vermelha	Kg	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	**5.300**
32	Manga tommy	Kg	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	**5.300**
33	Melancia	Kg	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	1,050	**10.500**
34	Melão melão	Kg	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	**5.300**
35	Pêra peckham	Kg	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	**5.300**
36	Tangerina ponkan	Kg	670	670	670	670	670	670	670	670	670	670	**6.700**

Os produtos acima deverão ser entregues **semanalmente às segundas-feiras** totalizando 04 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar (relação em anexo) das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.1.2.2 Cronograma CEJA

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://vc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO
ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Abóbora Cabotiá	Kg	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	**60**
02	Abobrinha verde	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	**100**
03	Acelga	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	**100**
04	Alface crespa	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	**100**
05	Alho	Kg	09	09	09	09	09	09	09	09	09	09	**90**
06	Banana branca	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	**1.700**
07	Batata doce	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	**200**
08	Batata inglesa	Kg	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	**400**
09	Beterraba	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	**200**
10	Brócolis chinês	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	**200**
11	Cebola	Kg	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	**900**
12	Cenoura	Kg	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	**400**
13	Cheiro Verde	Kg	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	**50**
14	Chuchu	Kg	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	**180**
15	Couve-flor	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	**200**
16	Couve manteiga	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	**100**
17	Espinafre	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
18	Laranja pêra	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	**1.700**
19	Limão thaiti	Kg	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	**50**
20	Maçã fuji	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	**1.700**
21	Mamão formosa	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	**1.700**
22	Ovos vermelhos	Dz	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	**800**
23	Pepino japonês	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	**100**
24	Pimentão verde	Kg	09	09	09	09	09	09	09	09	09	09	**90**
25	Repolho Roxo	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	**200**
26	Repolho verde	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	**300**
27	Tomate	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	**1.500**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://vc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

28	Vagem	Kg	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	**50**
29	Abacaxi pérola	Kg	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	**160**
30	Caqui Fuyu	Kg	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	**160**
31	Goiaba vermelha	Kg	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	**160**
32	Manga tommy	Kg	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	**160**
33	Melancia	Kg	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	**280**
34	Melão	Kg	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	**160**
35	Pêra	Kg	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	**160**
36	Tangerina ponkan	Kg	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	**180**

Os produtos acima deverão ser entregues **semanalmente às segundas-feiras** totalizando 04 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar (relação em anexo) das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.1.2.3 Cronograma Educação Infantil

Item	**Produto**	**Un Medida**	**1ª MÊS**	**2ª MÊS**	**3ª MÊS**	**4ª MÊS**	**5ª MÊS**	**6ª MÊS**	**7ª MÊS**	**8ª MÊS**	**9ª MÊS**	**10ª MÊS**	**TOTAL**
01	Abóbora Cabotiá	Kg	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	**1300**
02	Abobrinha verde	Kg	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	**1300**
03	Acelga	Kg	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	**1300**
04	Alface crespa	Kg	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	**1300**
05	Alho	Kg	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	**600**
06	Banana branca	Kg	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	**20.000**
07	Batata doce	Kg	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	**3.000**
08	Batata inglesa	Kg	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	**10.000**
09	Beterraba	Kg	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	**3.500**
10	Brócolis chinês	Kg	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	**3.000**
11	Cebola	Kg	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	**6.000**
12	Cenoura	Kg	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	**3.500**
13	Cheiro Verde	Kg	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	**330**
14	Chuchu	Kg	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	**3.500**
15	Couve-flor	Kg	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	**3.100**
16	Couve manteiga	Kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	**700**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

17	Espinafre	Kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	**700**
18	Laranja pêra	Kg	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	**20.000**
19	Limão thaiti	Kg	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	**900**
20	Maçã fuji	Kg	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	**24.000**
21	Mamão formosa	Kg	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	**15.000**
22	Ovos vermelhos	Dz	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	**8.200**
23	Pepino japonês	Kg	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	**1.800**
24	Pimentão verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
25	Repolho Roxo	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	**1.000**
26	Repolho verde	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	**2.000**
27	Tomate	Kg	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	**14.000**
28	Vagem	Kg	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	**1.800**
29	Abacaxi pérola	Kg	640	640	640	640	640	640	640	640	640	640	**6.400**
30	Caqui Fuyu	Kg	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	**3.400**
31	Goiaba vermelha	Kg	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	**3.400**
32	Manga tommy	Kg	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	**4.500**
33	Melancia	Kg	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	**9.000**
34	Melão amarelo	Kg	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	**3.400**
35	Pêra Packham	Kg	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	**3.400**
36	Tangerina ponkan	Kg	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560	**5.600**

Os produtos acima deverão ser entregues **semanalmente às segundas-feiras** totalizando 04 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar (relação em anexo) das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.1.2.4 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Abóbora Cabotiá	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	**1.000**
02	Abobrinha verde	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	**1.000**
03	Acelga	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	**1.000**
04	Alface crespa	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	**1.000**
05	Alho	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	**500**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://host.dcd.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

ESTADO DE SANTA CATARINA

06	Banana branca	Kg	3330	3330	3330	3330	3330	3330	3330	3330	3330	3330	**33.300**
07	Batata doce	Kg	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	**2.200**
08	Batata inglesa	Kg	920	920	920	920	920	920	920	920	920	920	**9.200**
09	Beterraba	Kg	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	**3.000**
10	Brócolis chinês	Kg	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	**2.500**
11	Cebola	Kg	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	**5.000**
12	Cenoura	Kg	290	290	290	290	290	290	290	290	290	290	**2.900**
13	Cheiro Verde	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	**300**
14	Chuchu	Kg	290	290	290	290	290	290	290	290	290	290	**2.900**
15	Couve-flor	Kg	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	**2.500**
16	Couve manteiga	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	**500**
17	Espinafre	Kg	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	**600**
18	Laranja pêra	Kg	1650	1650	1650	1650	1650	1650	1650	1650	1650	1650	**16.500**
19	Limão thaiti	Kg	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	**800**
20	Maçã fuji	Kg	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	**20.000**
21	Mamão formosa	Kg	1240	1240	1240	1240	1240	1240	1240	1240	1240	1240	**12.400**
22	Ovos vermelhos	Dz	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	**12.000**
23	Pepino japonês	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	**1.500**
24	Pimentão verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
25	Repolho Roxo	Kg	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	**800**
26	Repolho verde	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	**1.700**
27	Tomate	Kg	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	**11.000**
28	Vagem	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	**1.500**
29	Abacaxi pérola	Kg	520	520	520	520	520	520	520	520	520	520	**5.200**
30	Caqui Fuyu	Kg	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	**2.800**
31	Goiaba vermelha	Kg	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	**2.800**
32	Manga tommy	Kg	370	370	370	370	370	370	370	370	370	370	**3.700**
33	Melancia	Kg	740	740	740	740	740	740	740	740	740	740	**7.400**
34	Melão amarelo	Kg	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	**2.800**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

ESTADO DE SANTA CATARINA

35	Pêra	Kg	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	**2.800**
36	Tangerina ponkan	Kg	460	460	460	460	460	460	460	460	460	460	**4.600**

Os produtos acima deverão ser entregues **semanalmente às segundas-feiras** totalizando 04 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar (relação em anexo) das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.1.2.5 Cronograma AEE

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Abóbora Cabotiá	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
02	Abobrinha verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
03	Acelga	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
04	Alface crespa	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
05	Alho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
06	Banana branca	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	**150**
07	Batata doce	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
08	Batata inglesa	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
09	Beterraba	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
10	Brócolis chinês	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
11	Cebola	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
12	Cenoura	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
13	Cheiro Verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
14	Chuchu	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
15	Couve-flor	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
16	Couve manteiga	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
17	Espinafre	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
18	Laranja pêra	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	**150**
19	Limão thaiti	Kg	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	**50**
20	Maçã fuji	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	**150**
21	Mamão formosa	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	**150**
22	Ovos vermelhos	Dz	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	**100**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

ESTADO DE SANTA CATARINA

23	Pepino japonês	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
24	Pimentão verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
25	Repolho Roxo	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
26	Repolho verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
27	Tomate	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
28	Vagem	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
29	Abacaxi pérola	Kg	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	**30**
30	Caqui Fuyu	Kg	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	**30**
31	Goiaba vermelha	Kg	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	**30**
32	Manga tommy	Kg	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	**30**
33	Melancia	Kg	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	**80**
34	Melão	Kg	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	**30**
35	Pêra	Kg	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	**30**
36	Tangerina ponkan	Kg	05	05	05	05	05	05	05	05	05	05	**50**

Os produtos acima deverão ser entregues **semanalmente às segundas-feiras** totalizando 04 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar (relação em anexo) das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.1.2.6 Cronograma CEAC

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
01	Abóbora Cabotiá	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
02	Abobrinha verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
03	Acelga	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
04	Alface crespa	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
05	Alho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
06	Banana branca	Kg	430	430	430	430	430	430	430	430	430	430	**4.300**
07	Batata doce	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
08	Batata inglesa	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
09	Beterraba	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
10	Brócolis chinês	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
11	Cebola	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://vc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

ESTADO DE SANTA CATARINA

12	Cenoura	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
13	Cheiro Verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
14	Chuchu	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
15	Couve-flor	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
16	Couve manteiga	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
17	Espinafre	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
18	Laranja pêra	Kg	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	**3.400**
19	Limão thaiti	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	**500**
20	Maçã fuji	Kg	410	410	410	410	410	410	410	410	410	410	**4.100**
21	Mamão formosa	Kg	205	205	205	205	205	205	205	205	205	205	**2.050**
22	Ovos vermelhos	Dz	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	**1.000**
23	Pepino japonês	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
24	Pimentão verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
25	Repolho Roxo	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
26	Repolho verde	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
27	Tomate	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
28	Vagem	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
29	Abacaxi pérola	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
30	Caqui Fuyu	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
31	Goiaba vermelha	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
32	Manga tommy	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
33	Melancia	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
34	Melão	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
35	Pêra	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
36	Tangerina ponkan	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**

Os produtos acima deverão ser entregues **semanalmente às segundas-feiras** totalizando 04 entregas por mês, diretamente em cada unidade escolar (relação em anexo) das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.2 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DO LEITE INTEGRAL

5.2.1 Estimativa de quantidade por dotação

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
37	Leite integral UHT	L	31.000	650	34.080	51.120	500	7.500	**124.850**

5.2.2. Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.2.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
37	Leite integral UHT	L	3100	3100	3100	3100	3100	3100	3100	3100	3100	3100	**31000**

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às sextas-feiras,** diretamente nos Centros Educacionais Municipais (relação anexa) no horário das 7:30 às 17:30 horas.

5.2.2.2 Cronograma CEJA

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
37	Leite integral UHT	L	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	**650**

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às sextas-feiras,** diretamente nos CEJA (endereço anexo) no horário das 7:30 às 17:30 horas.

5.2.2.3 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
37	Leite integral UHT	L	3408	3408	3408	3408	3408	3408	3408	3408	3408	3408	**34080**

Os produtos acima serão entregues **quinzenalmente, às sextas-feiras** diretamente nos Núcleos de Educação Infantil (relação anexa), no horário das 7:30 às 17:30 horas.

5.2.2.4 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
37	Leite integral UHT	L	5112	5112	5112	5112	5112	5112	5112	5112	5112	5112	**51120**

Os produtos acima serão entregues **quinzenalmente, às sextas-feiras** diretamente nos Núcleos de Educação Infantil (relação anexa), no horário das 7:30 às 17:30 horas.

5.2.2.5 Cronograma AEE

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEBATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERREIRA DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://vc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-6DDC e informe o código 896D-DD5E-2468-6DDC

37	Leite integral UHT	L	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	**500**

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às sextas-feiras,** diretamente nos polos de Altas Habilidades (endereço anexo) no horário das 7:30 às 17:30 horas.

5.2.2.6 Cronograma CEAC

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
37	Leite integral UHT	L	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	**7500**

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às sextas-feiras,** diretamente nos polos do CEAC (relação anexa) no horário das 7:30 às 17:30 horas.

5.3 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE NÃO PERECÍVEIS

5.3.1 Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
38	Açúcar	Kg	3.800	100	0	2.700	150	1.000	**7.750**
39	Amido de milho	Kg	770	10	150	70	10	90	**1.100**
40	Arroz parboilizado	Kg	27.000	1.200	15.000	11.000	0	0	**54.200**
41	Aveia em flocos	Kg	40	0	2.000	800	10	60	**2.910**
42	Biscoito de leite	Kg	0	0	0	0	0	320	**320**
43	Cacau em pó 100%	Kg	440	10	530	300	10	80	**1.370**
44	Canela em pó	Kg	0	0	90	0	0	0	**90**
45	Colorífico (colorau)	Kg	220	10	400	200	0	0	**830**
46	Extrato de tomate	Kg	5.400	300	2.000	1.000	0	0	**8.700**
47	Farinha de mandioca	Kg	2.200	80	2.100	1.100	0	0	**5.480**
48	Farinha de milho pré-cozida	Kg	2.700	70	2.200	2.000	0	0	**6.970**
49	Farinha de trigo	Kg	4.800	30	5.500	5.000	200	1.100	**16.630**
50	Feijão carioca	Kg	2.400	200	3.600	2.400	0	0	**8.600**
51	Feijão vermelho	Kg	2.300	200	1.500	1.000	0	0	**5.000**
52	Feijão preto	Kg	4.400	200	3.600	2.400	0	0	**10.600**
53	Fermento biológico	Kg	35	0	220	150	10	20	**435**
54	Fermento químico	Un	2050	0	2.300	1.100	60	360	**5.870**
55	Flocão de milho	Kg	260	0	1.050	450	0	0	**1.760**
56	Lentilha	Kg	1.100	80	1.500	1.000	0	0	**3.680**
57	Louro em folhas	Kg	10	01	07	03	0	0	**21**
58	Macarrão espaguete integral	Kg	4.400	150	2.500	1.700	0	0	**8.750**
59	Macarrão parafuso	Kg	5.300	200	2.500	1.700	0	0	**9.700**
60	Óleo de soja	Un	5.000	130	3.000	2.200	40	180	**10.550**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://vc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

61	Orégano desidratado	Kg	03	01	07	03	0	0	**14**
62	Sal	Kg	3.300	80	1.900	1.100	10	20	**6.410**
63	Trigo para quibe	Kg	550	60	150	100	0	0	**860**
64	Uva passa branca	Kg	0	0	700	300	0	0	**1.000**
65	Vinagre	Un	3.100	10	900	500	0	0	**4.510**

5.3.2. Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

.4.3.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
38	Açúcar	Kg	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	**3.800**
39	Amido de milho	Kg	77	77	77	77	77	77	77	77	77	77	**770**
40	Arroz parboilizado	Kg	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	**27.000**
41	Aveia em flocos	Kg	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	**40**
42	Biscoito de leite	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
43	Cacau em pó 100%	Kg	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	**440**
44	Canela em pó	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
45	Colorífico (colorau)	Kg	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	**220**
46	Extrato de tomate	Kg	540	540	540	540	540	540	540	540	540	540	**5.400**
47	Farinha de mandioca	Kg	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	**2.200**
48	Farinha de milho pré-cozida	Kg	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	**2.700**
49	Farinha de trigo	Kg	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	**4.800**
50	Feijão carioca	Kg	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	**2.400**
51	Feijão vermelho	Kg	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	**2.300**
52	Feijão preto	Kg	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	**4.400**
53	Fermento biológico	Kg	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	**35**
54	Fermento químico	Un	205	205	205	205	205	205	205	205	205	205	**2050**
55	Flocão de milho	Kg	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	**260**
56	Lentilha	Kg	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	**1.100**
57	Louro em folhas	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	**10**
58	Macarrão espaguete integral	Kg	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	**4.400**

Assinado por 4 pessoas: SARA URI DE OLIVEIRA NISHIMURA LUCIANA SIRIATO ELIAS SCHLINDWEIN ZANELLA e MARILOR NEVADO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://v1.dfe-portal.com.br/validar-documento e informe o código 89CD-D55E-2468-66BC

ESTADO DE SANTA CATARINA

59	Macarrão parafuso	Kg	530	530	530	530	530	530	530	530	530	530	5.300
60	Óleo de soja	Un	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	5.000
61	Orégano desidratado	Kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	03
62	Sal	Kg	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	3.300
63	Trigo para quibe	Kg	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	550
64	Uva passa branca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
65	Vinagre	Un	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	3.100

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às quintas-feiras** diretamente nos Núcleos de Educação Infantil (relação anexa), no horário das 7:30 às 17:30 horas.

.4.3.2.2 Cronograma CEJA

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
38	Açúcar	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
39	Amido de milho	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
40	Arroz parboilizado	Kg	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1.200
41	Aveia em flocos	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
42	Biscoito de leite	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
43	Cacau em pó 100%	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
44	Canela em pó	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
45	Colorífico (colorau)	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
46	Extrato de tomate	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
47	Farinha de mandioca	Kg	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	80
48	Farinha de milho pré-cozida	Kg	07	07	07	07	07	07	07	07	07	07	70
49	Farinha de trigo	Kg	03	03	03	03	03	03	03	03	03	03	30
50	Feijão carioca	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
51	Feijão vermelho	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
52	Feijão preto	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
53	Fermento biológico	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
54	Fermento químico	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
55	Flocão de milho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERNANDO DAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

56	Lentilha	Kg	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	**80**
57	Louro em folhas	Kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	**01**
58	Macarrão espaguete integral	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	**150**
59	Macarrão parafuso	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	**200**
60	Óleo de soja	Un	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	**130**
61	Orégano desidratado	Kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	**01**
62	Sal	Kg	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	**80**
63	Trigo para quibe	Kg	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	**60**
64	Uva passa branca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
65	Vinagre	Un	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	**10**

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às quintas-feiras** diretamente nos Núcleos de Educação Infantil (relação anexa), no horário das 7:30 às 17:30 horas.

5.3.2.3 Cronograma Educação Infantil

Item	**Produto**	**Un Medida**	**1ª MÊS**	**2ª MÊS**	**3ª MÊS**	**4ª MÊS**	**5ª MÊS**	**6ª MÊS**	**7ª MÊS**	**8ª MÊS**	**9ª MÊS**	**10ª MÊS**	**TOTAL**
38	Açúcar	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
39	Amido de milho	Kg	0	30	30	30	30	30	0	0	0	0	**150**
40	Arroz parboilizado	Kg	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	**15.000**
41	Aveia em flocos	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	**2.000**
42	Biscoito de leite	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
43	Cacau em pó 100%	Kg	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	**530**
44	Canela em pó	Kg	09	09	09	09	09	09	09	09	09	09	**90**
45	Colorífico (colorau)	Kg	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	**400**
46	Extrato de tomate	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	**2.000**
47	Farinha de mandioca	Kg	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	**2.100**
48	Farinha de milho pré-cozida	Kg	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	**2.200**
49	Farinha de trigo	Kg	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	**5.500**
50	Feijão carioca	Kg	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	**3.600**
51	Feijão vermelho	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	**1.500**

ASSINADO POR 4 PESSOAS: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA DE GADO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MARILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://vc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

52	Feijão preto	Kg	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	3.600
53	Fermento biológico	Kg	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	220
54	Fermento químico	Un	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	2.300
55	Flocão de milho	Kg	105	105	105	105	105	105	105	105	105	105	1.050
56	Lentilha	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1.500
57	Louro em folhas	Kg	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	07
58	Macarrão espaguete integral	Kg	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2.500
59	Macarrão parafuso	Kg	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2.500
60	Óleo de soja	Un	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3.000
61	Orégano desidratado	Kg	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	07
62	Sal	Kg	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	1.900
63	Trigo para quibe	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
64	Uva passa branca	Kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	700
65	Vinagre	Un	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	900

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às quintas-feiras** diretamente nos Núcleos de Educação Infantil (relação anexa), no horário das 7:30 às 17:30 horas.

5.3.2.4 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
38	Açúcar	Kg	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	2.700
39	Amido de milho	Kg	0	14	14	14	14	14	0	0	0	0	70
40	Arroz parboilizado	Kg	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	11.000
41	Aveia em flocos	Kg	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	800
42	Biscoito de leite	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
43	Cacau em pó 100%	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
44	Canela em pó	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
45	Colorífico (colorau)	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
46	Extrato de tomate	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1.000
47	Farinha de mandioca	Kg	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1.100
48	Farinha de milho pré-cozida	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2.000

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATTO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MARILO RENATO HERMANN DOS SS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://vc.1ddc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

49	Farinha de trigo	Kg	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	5.000
50	Feijão carioca	Kg	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2.400
51	Feijão vermelho	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1.000
52	Feijão preto	Kg	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2.400
53	Fermento biológico	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
54	Fermento químico	Un	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1.100
55	Flocão de milho	Kg	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	450
56	Lentilha	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1.000
57	Louro em folhas	Kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	03
58	Macarrão espaguete integral	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	1.700
59	Macarrão parafuso	Kg	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	1.700
60	Óleo de soja	Un	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	2.200
61	Orégano desidratado	Kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	03
62	Sal	Kg	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1.100
63	Trigo para quibe	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
64	Uva passa branca	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
65	Vinagre	Un	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às quintas-feiras** diretamente nos Núcleos de Educação Infantil (relação anexa), no horário das 7:30 às 17:30 horas.

.4.3.2.5 Cronograma AEE

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
38	Açúcar	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
39	Amido de milho	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
40	Arroz parboilizado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
41	Aveia em flocos	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
42	Biscoito de leite	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
43	Cacau em pó 100%	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	10
44	Canela em pó	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
45	Colorífico (colorau)	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO ZELIASCHEWSKI WIN ZANELLA e JURUNA RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://vc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

46	Extrato de tomate	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
47	Farinha de mandioca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
48	Farinha de milho pré-cozida	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
49	Farinha de trigo	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	**200**
50	Feijão carioca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
51	Feijão vermelho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
52	Feijão preto	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
53	Fermento biológico	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	**10**
54	Fermento químico	Un	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	**60**
55	Flocão de milho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
56	Lentilha	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
57	Louro em folhas	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
58	Macarrão espaguete integral	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
59	Macarrão parafuso	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
60	Óleo de soja	Un	04	04	04	04	04	04	04	04	04	04	**40**
61	Orégano desidratado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
62	Sal	Kg	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	**10**
63	Trigo para quibe	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
64	Uva passa branca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
65	Vinagre	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às quintas-feiras** diretamente nos Núcleos de Educação Infantil (relação anexa), no horário das 7:30 às 17:30 horas.

.4.3.2.6 Cronograma CEAC

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
38	Açúcar	Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	**1.000**
39	Amido de milho	Kg	09	09	09	09	09	09	09	09	09	09	**90**
40	Arroz parboilizado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
41	Aveia em flocos	Kg	06	06	06	06	06	06	06	06	06	06	**60**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://fc1.doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

42	Biscoito de leite	Kg	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	320
43	Cacau em pó 100%	Kg	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08	80
44	Canela em pó	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
45	Colorífico (colorau)	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
46	Extrato de tomate	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
47	Farinha de mandioca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
48	Farinha de milho pré-cozida	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
49	Farinha de trigo	Kg	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1.100
50	Feijão carioca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
51	Feijão vermelho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
52	Feijão preto	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
53	Fermento biológico	Kg	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	20
54	Fermento químico	Un	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	360
55	Flocão de milho	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
56	Lentilha	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
57	Louro em folhas	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
58	Macarrão espaguete integral	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
59	Macarrão parafuso	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
60	Óleo de soja	Un	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	180
61	Orégano desidratado	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
62	Sal	Kg	02	02	02	02	02	02	02	02	02	02	20
63	Trigo para quibe	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
64	Uva passa branca	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
65	Vinagre	Un	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às quintas-feiras** diretamente nos Núcleos de Educação Infantil (relação anexa), no horário das 7:30 às 17:30 horas.

5.4 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE FILÉ DE TILÁPIA

5.4.1 Estimativa de quantidade por dotação

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN CANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://lb.1doc.com.br/verificacao/806D-DD5E-2468-60DC e informe o código 806D-DD5E-2468-60DC

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
66	Filé de Tilápia	Kg	4.000	100	1.400	600	0	0	**6.100**

5.4.2. Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.4.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
66	Filé de tilápia	Kg	800	800	800	800	800	0	0	0	0	0	**4.000**

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às segundas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecida

5.4.2.2 Cronograma CEJA

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
66	Filé de tilápia	Kg	20	20	20	20	20	0	0	0	0	0	**100**

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às segundas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecida

5.4.2.3 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
66	Filé de tilápia	Kg	280	280	280	280	280	0	0	0	0	0	**1.400**

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às segundas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecida

5.4.2.4 Cronograma Pré-Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
66	Filé de tilápia	Kg	120	120	120	120	120	0	0	0	0	0	**600**

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às segundas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecida..

5.5 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE PÃO

5.5.1 Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
67	Pão francês	Kg	6.600	0	0	0	0	0	**6.600**

5.5.2. Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA LUCIANA SEGATO ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERREIRO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

5.5.2.1 Cronograma Ensino Fundamental

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
67	Pão francês	Kg	660	660	660	660	660	660	660	660	660	660	**6.600**

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês, às quartas-feiras,** diretamente nos Centros Educacionais Municipais (relação anexa) no horário das **7:00 às 8:40 horas**.

5.6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE PÃO DE QUEIJO

5.6.1 Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
68	Pão de queijo congelado	Kg	0	0	2.000	3.000	0	0	**5.000**

5.6.2. Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

5.6.2.1 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
68	Pão de queijo congelado	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	**2.000**

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às sextas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.6.2.2 Cronograma Pré Escola

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
68	Pão de queijo congelado	Kg	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	**3.000**

Os produtos acima deverão ser entregues **mensalmente às sextas-feiras** totalizando 01 entrega por mês, diretamente em cada unidade escolar, das 07:30h às 17:30h, nas datas estabelecidas.

5.7 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE FÓRMULA INFANTIL

5.7.1 Estimativa de quantidade por dotação

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	AEE	CEAC	Educação Infantil	Pré Escola	TOTAL
69	Fórmula infantil de partida	Lata	0	0	0	0	600	0	**600**
70	Fórmula infantil de seguimento	Lata	0	0	0	0	2300	0	**2.300**

5.7.2 Estimativa de quantidade por cronograma para autorização de fornecimento

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NEHIMIA, LUCIANA SEGATO, ELIA CHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://d1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

5.7.2.1 Cronograma Educação Infantil

Item	Produto	Un Medida	1ª MÊS	2ª MÊS	3ª MÊS	4ª MÊS	5ª MÊS	6ª MÊS	7ª MÊS	8ª MÊS	9ª MÊS	10ª MÊS	TOTAL
69	Fórmula Infantil de Partida	Lata	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	**600**
70	Fórmula Infantil de Seguimento	Lata	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	**2.300**

Os produtos acima serão entregues **uma vez ao mês**, no Setor de Nutrição, das 7:30 às 17:30 horas, das datas preestabelecidas.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DE CONTRATAÇÃO

A estimativa de valor será executada pelo setor responsável vinculado à Secretaria de Compras do município e encontra-se anexa a este estudo. A pesquisa levará em consideração o capítulo VI do Decreto municipal nº 11.209, de 27 de março de 2023, o Art. 28 da Resolução n° 06/2020 que orienta quanto aos parâmetros adotados para a pesquisa de preços prévia nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE e demais legislações pertinentes.

LOTE 1 – ESTIMATIVA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
01	**ABÓBORA CABOTIÁ** **Descrição do produto:** Abóbora cabotiã, tamanho médio, pesando entre 900 e 1200 gr, de 1ª qualidade, madura, uniforme, sem defeitos, turgescentes, intacta. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**3.660**	R$4,46
02	**ABOBRINHA ITALIANA (VERDE)** **Descrição do produto:** Abobrinha italiana (verde) com no mínimo 200 gr/unidade, de preferência com a presença do pedúnculo, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**3.900**	R$ 4,80
03	**ACELGA** **Descrição do produto:** Fresca, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, peso mínimo de 1Kg. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**4.400**	R$7,80
04	**ALFACE CRESPA** **Descrição do produto:** coloração uniforme, em pés, folhas bem definidas, bem formadas, sem manchas firme e intacta, grau de hidratação de bom a excelente (excelente: folhas sem sinal de partes murchas; bom: presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde). Peso mínimo de 350gr. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**4.400**	R$ 8,95
05	**ALHO** **Descrição do produto:** Alho nobre, grupo branco, tipo especial, classe 6, em cabeça. De acordo com a Portaria nº 242, de 17/029/1992. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**2.390**	R$ 27,49

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e EMANUELLE RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

06	**BANANA BRANCA/PRATA** **Descrição do produto:** Banana branca/prata, em pencas íntegras, 1ª qualidade, tipo 1, classe 13 para comprimento (de 13 a 16 cm), tamanho e coloração uniformes e com grau médio de amadurecimento. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**87.450**	R$ 4,37
07	**BATATA DOCE** **Descrição do produto:** Batata doce roxa, de 1ª qualidade, bem formada, de tamanho grande ou médio, inteira, com casca lisa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**9.000**	R$ 3,82
08	**BATATA INGLESA** **Descrição do produto:** Batata inglesa comum especial, nova, 1ª qualidade, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem defeitos, firme e com brilho. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**31.600**	R$ 3,48
09	**BETERRABA** **Descrição do produto:** Beterraba sem folhas, bulbo de tamanho médio, 1ª qualidade, pesando entre 200 e 300 gr, uniforme. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**9.600**	R$ 4,32
10	**BRÓCOLIS CHINÊS** **Descrição do produto:** Brócolis chinês, fresco, tipo bouquet, sem folhas. Flores íntegras, firme, tamanho médio, sem manchas nem sinais de apodrecimento, 1ª qualidade. Peso mínimo 250 gr. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**8.600**	R$12,92
11	**CEBOLA** **Descrição do produto:** Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, grupo 1, tamanho médio, pesando entre 100 a 200 gr a unidade, não brotada,. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**24.900**	R$3,84
12	**CENOURA** **Descrição do produto:** Cenoura de 1ª qualidade, grupo nantes ou brasília, classe 14 a 18, de tamanho médio, pesando entre 70 a 140 gr a unidade. Sem folhas, uniforme. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**15.500**	R$3,87
13	**CHEIRO VERDE** **Descrição do produto:** molho composto de cebolinha e salsinha igualmente distribuídos. Folhas de cor verde, de 1ª qualidade, sem raízes, sem sinais de amarelamento. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**1.430**	R$ 15,28
14	**CHUCHU** **Descrição do produto:** Chuchu de 1ª qualidade, tamanho médio, tipo 2 ou especial, pesando entre 300 a 400 gr a unidade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**9.480**	R$ 4,50
15	**COUVE FLOR** **Descrição do produto:** Couve-flor fresca, 1ª qualidade, classe 4 a 7, cor branca ou creme sem manchas escuras, tipo I, limpa, sem folhas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	**8.700**	R$ 12,40
16	**COUVE MANTEIGA** **Descrição do produto:** Couve manteiga, de 1ª qualidade apresentando peso de aproximadamente 400g por maço. Não será aceita couve com coloração amarelada. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**3.100**	R$11,74

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://tc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

17	**ESPINAFRE** **Descrição do produto:** Fresco, de 1ª qualidade, em maço, com folhas íntegras, frescas, verde escura. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**1.300**	R$ 15,14
18	**LARANJA PÊRA** **Descrição do produto:** Laranja pêra, 1ª qualidade, tipo I, classe 85 a 93, coloração c2 a c3. Deve apresentar mínimo de 45% de suco. Deve estar madura e apresentar aroma e sabor da espécie. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**69.750**	R$ 4,21
19	**LIMÃO THAITI** **Descrição do produto:** De 1ª qualidade, classe 47 ou 50, coloração c3, tipo 1. Deve apresentar mínimo de 40% de suco. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	**2.830**	R$ 6,96
20	**MAÇÃ FUJI** **Descrição do produto:** De 1ª qualidade, grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, tipo 02, tamanho médio. Deve obedecer a Instrução Normativa MAPA n° 50, de 03/09/2002. Deve ter aroma e sabor da espécie. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**77.950**	R$ 7,32
21	**MAMÃO FORMOSA** **Descrição do produto:** De 1ª qualidade, classe i a k (de 670 g a 1300 g) e categoria extra. Deve apresentar 80 a 90% de maturação, ser de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com aroma e sabor da espécie. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**59.300**	R$ 6,84
22	**OVOS DE GALINHA** **Descrição do produto:** Ovos vermelhos de galinha, classe A, tipo 3 grande. Fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, com cor, odor e sabor normais. Deve pesar no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Deve estar embalado em caixa descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Dúzia	**38.100**	R$11,19
23	**PEPINO JAPONÊS** **Descrição do produto:** Pepino aodai, grupo japonês subgrupo verde escuro, classe 15 tamanho aproximadamente 15 a 20 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, passado ou torto), categoria extra. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	Kg	**5.400**	R$ 7,29
24	**PIMENTÃO VERDE** **Descrição do produto:** deverá estar fresco e sãos, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isentas de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência, danos oriundos de manuseio, transporte e mecânico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA	Kg	**3.090**	R$ 10,44
25	**REPOLHO ROXO** **Descrição do produto:** Repolho roxo de tamanho médio, 1ª qualidade, cabeças fechadas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**5.900**	R$ 4,22

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

26	**REPOLHO VERDE** **Descrição do produto:** Repolho verde de tamanho médio, 1ª qualidade, pesando de 1 Kg a 1,5 kg a unidade, cabeças fechadas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**7.900**	R$ 4,43
27	**TOMATE** **Descrição do produto:** tomate salada, grupo oblongo ou redondo, 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, classe média, com diâmetro transversal de 50 a 60 mm (oblongo) ou 65 a 80 mm (redondo), tipo especial, pesando de 100 a 200 gr/unidade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**56.500**	R$ 6,44
28	**VAGEM** **Descrição do produto:** Vagem curta, 1ª qualidade, tipo extra AA, com formato retilíneo. Vagens tenras, aparência fresca, de cor verde, partindo-se nas pontas facilmente ao serem vergadas, possuir grãos salientes nas vagens. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**4.450**	R$ 12,13
29	**ABACAXI PÉROLA** **Descrição do produto:** De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, fruto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5Kg a unidade. Deve estar no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Deve ser uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pertencente ao grupo II, polpa branca, sub grupo colorido, classe 2 e categoria 1. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**17.090**	R$ 6,63
30	**CAQUI FUYU** **Descrição do produto:** De 1ª qualidade, bem desenvolvido com amadurecimento adequado para consumo. Devem ser compactos e firmes e atingir grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**11.690**	R$10,07
31	**GOIABA VERMELHA.** **Descrição do produto:** Goiaba, cor vermelha, 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, isento de parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA	Kg	**11.690**	R$9,13
32	**MANGA TOMMY** **Descrição do produto:** Manga de 1ª qualidade. Deve ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**13.690**	R$6,37
33	**MELANCIA** **Descrição do produto:** Melancia, tamanho médio, entre 9 a 12 Kg a unidade, redonda, graúda, frutos perfeitos, de coloração uniforme, madura, com polpa firme e intacta. O fruto deve ter pedúnculo. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**27.260**	R$3,61
34	**MELÃO AMARELO** Fruto de tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, categoria extra, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação mínimo que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de	Kg	**11.690**	R$6,11

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://tc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	sujidades parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.			
35	**PERA PECKHAM'S** **Descrição do produto:** Pêra da espécie Triunfo de Packham's, in natura, de 1° qualidade, fresca, formato periforme ovalado, coloração da casca verde a verde amarelado, coloração da polpa branca. Polpa macia, suculenta e de textura delicada, com um sabor suave e doce próprios da espécie. Sem ferimentos, firmes, tenras. Peso aproximado de 200 a 250g. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**11.690**	R$12,04
36	**TANGERINA, ESPÉCIE POKAN/MEXERICA** **Descrição do produto:** in natura, 1ª qualidade, tipo tangerina, espécie pokan / mexerica, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão estar intactos e firmes. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	**17.130**	R$5,02
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$ 4.324.383,70**	

LOTE 2 - ESTIMATIVA DE LEITE INTEGRAL UHT

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
37	LEITE INTEGRAL UHT **Descrição do objeto:** leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130ºC e 150ºC, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32ºC e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem Tetra Brick contendo 1 litro. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 90 dias a partir da data da entrega.	Litro	**124.850**	R$ 5,14
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$ 641.729,00**	

LOTE 3 - NÃO PERECÍVEIS

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
38	AÇÚCAR REFINADO **Descrição do objeto:** sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum L.*), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O	Kg	7.750	R$ 4,86

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://tc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	produto deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem de polietileno contendo 01 kg de peso líquido. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
39	AMIDO DE MILHO **Descrição do objeto:** produto amiláceo extraído de partes comestíveis do milho (*Zea mays, l.*). Não deve conter glúten. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais:** Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve apresentar umidade, fermentação ou ranço. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** caixas de papel cartão fechadas contendo internamente saco de polietileno transparente ou de papel branco ou em sacos de polietileno atóxico com capacidade para até 500 gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	1.100	R$ 8,96
40	ARROZ PARBOILIZADO **Descrição do objeto:** grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega	Kg	54.200	R$ 3,77
41	AVEIA EM FLOCOS FINOS **Descrição do objeto:** Produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada, em flocos finos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de flocos finos, cor branco-creme, textura e granulação fina e uniforme, odor e sabor próprios, sem grumos e isenta de odores ou sabores estranhos ao produto, sem umidade. Quando utilizado no preparo de mingaus, deve adquirir consistência pastosa. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** caixas de papel cartão	Kg	2.910	R$ 15,85

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://tc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	fechadas ou saco de polietileno lacrados mecanicamente, com 150g a 300 gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
42	**BISCOITO DE LEITE** **Descrição do objeto:** biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. Deve ser isento de gordura trans, gordura vegetal hidrogenada e de corantes artificiais e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar quebrado nem queimado. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.	Kg	320	R$ 17,22
43	**CACAU EM PÓ 100%** **Descrição do objeto:** Produto composto por 100% de cacau em pó, sem adição de outros ingredientes. Isento de glúten. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom, sabor e odor característicos. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** caixas de papel cartão fechadas ou saco de polietileno lacrados mecanicamente, com capacidade para 100g a 300g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	1.370	R$ 90,20
44	**CANELA MOÍDA EM PÓ** **Descrição do objeto:** Produto na forma de pó, constituído da casca (em pó) de uma das seguintes espécies vegetais: Canela-da-china ou Canela-do-ceilão, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino homogêneo, cor marrom claro ou pardo-amarelada escuro, odor aromático característico; sabor próprio. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** potes ou pacotes plásticos lacrados de 50 gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	Kg	90	R$ 79,00
45	**COLORÍFICO (COLORAU)** **Descrição do objeto:** Obtido pela mistura de fubá e urucum em pó e/ou outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que	Kg	830	R$ 17,67

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	mencionadas. Deve estar isento de óleo de soja e de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino homogêneo, cor vermelho intenso, odor e sabor próprio. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem plástica de até 300g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.			
46	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO **Descrição do objeto:** obtido da concentração da polpa de frutos maduros, sãos e limpos do tomateiro (*Lycopersicum esculentum L.*), através de processo tecnológico adequado de concentração, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, **isento de sal e açúcar.** Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios, isento de fermentação. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** pote plástico com lacre interno e tampa, caixa tetra brick ou Sachet de 250 a 550 gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Kg	8.700	R$ 9,24
47	FARINHA DE MANDIOCA **Descrição do objeto:** farinha de mandioca seca, fina, branca, tipo 1, classificada de acordo com a Instrução Normativa n° 54 de 08/11/2011, obtida de raízes provenientes de plantas da família *Euforbiácea*, gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos, nem grumos e nem conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo de 500 gr até 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	Kg	5.480	R$ 4,28
48	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA **Descrição do objeto:** produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zea mays, L*), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida (tipo polenta), enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 g deve fornecer, de 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico). Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos, estar úmido, fermentado ou rançoso. Na cocção deve engrossar e soltar do fundo da panela. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº	Kg	6.970	R$ 4,74

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	175, de 08/07/2003. **Embalagem primária: e**mbalagem de polietileno transparente contendo de 500 gr a 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.			
49	**FARINHA DE TRIGO TIPO 1** **Descrição do objeto:** farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum (*exceto *Triticum durum)*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Isento de umidade e odores ou sabores estranhos. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem contendo 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.	Kg	16.630	R$ 4,76
50	**FEIJÃO CARIOCA** **Descrição do objeto:** grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris L*., grupo anão, classe cores (feijão carioca), tipo 1 conforme a Instrução Normativa n° 12 de 28/03/2008 “in natura”. Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Kg	8.600	R$ 8,38
51	**FEIJÃO VERMELHO** **Descrição do objeto:** grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris L*., grupo anão, classe cores (feijão vermelho), tipo 1 conforme a Instrução Normativa n° 12 de 28/03/2008 “in natura”. Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de grãos inteiros, cor vermelha, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à	Kg	5.000	R$ 13,79

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.			
52	**FEIJÃO PRETO** **Descrição do objeto:** grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I anão, classe preto, tipo 1 conforme a Instrução Normativa n° 12 de 28/03/2008 "in natura". O produto deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Kg	10.600	R$5,84
53	**FERMENTO BIOLÓGICO** **Descrição do objeto:** Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisiae) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Não deve necessitar de refrigeração. **Características sensoriais (organolépticas):** Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária: e**mbalagem a vácuo, contendo 125g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	Kg	435	R$ 39,81
54	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO** **Descrição do objeto:** produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Destina-se ao preparo de bolos, biscoitos e deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve se apresentar empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana	Un	5.870	R$ 3,30

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem contendo 100 gr com tampa e lacre de proteção. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.			
55	**FLOCÃO DE MILHO/ FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS** **Descrição do objeto:** Produto obtido a partir de grãos de milho (Zea mays L.) selecionados, sadios e limpos, submetidos à degerminação, pré-cozimento e/ou pré-gelatinização por tratamento térmico e posterior laminação, resultando em farinha de milho flocada pré-cozida, constituída por flocos grossos, longos, porosos e de granulometria característica, próprios para hidratação e preparo de cuscuz. **Características sensoriais (organolépticas):** Flocos grossos e longos, de coloração amarela característica e uniforme. Odor e sabor próprios do produto. Isento de pontos pretos, umidade, fermentação, ranço e de quaisquer características sensoriais anormais. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco de polietileno transparente contendo de 500 g até 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	**1.760**	R$ 9,74
56	**LENTILHA** **Descrição do objeto:** grãos provenientes da espécie *Lens esculenta*, Moench; **tipo 1**, conforme a Portaria n° 65, de 16/02/93. Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de grãos; cor, odor e sabor próprios. Isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária: e**mbalagem de polietileno incolor e transparente contendo 500 g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	3.680	R$ 17,52
57	**LOURO EM FOLHAS DESIDRATADO** **Descrição do objeto:** Folha de louro desidratada (Laurus nobilis L.), composta por folhas inteiras ou parcialmente inteiras, limpas, secas, de coloração verde-oliva característica, aroma e sabor próprios, isenta de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, larvas, sujidades, materiais estranhos e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 10 g a 30 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega	Kg	**21**	R$ 286,00
58	**MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL** **Descrição do objeto:** massa seca; tipo espaguete longo, obtido a partir de farinha de trigo integral e/ou a partir da mistura de farinha de trigo	Kg	8.750	R$ 13,74

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://tc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	integral com farinha integral de trigo durum ou farelo de trigo ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum ou sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum. Não será aceito macarrão misto. Isento de conservantes e corantes artificiais. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cor, aspecto, odor e sabor característico. Ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentado ou rançoso e nem apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** pacotes de polietileno transparente intacto bem vedado, contendo 500gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega			
59	MACARRÃO PARAFUSO **Descrição do objeto:** massa seca; tipo parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem adição de ovos. Não deve conter conservantes, corantes artificiais e gordura trans. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cores uniformes; aspecto, odor e sabor característico. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** pacote de polietileno transparente intacto bem vedado, contendo 500gr. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	9.700	R$ 5,42
60	ÓLEO DE SOJA **Descrição do objeto:** óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (*Glycine Max. L. Merrill*) constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto límpido e isento de impurezas a 25ºC; cor, odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem plástica contendo 900 ml. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Un	10.550	R$8,49
61	ORÉGANO DESIDRATADO	Kg	14	R$85,30

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://tc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	Descrição do objeto: Orégano desidratado, constituído exclusivamente por folhas de Origanum vulgare L., secas e trituradas, de primeira qualidade, apresentando coloração verde-oliva característica, aroma intenso e sabor próprio da espécie. Isenta de umidade excessiva, mofo, fermentação, insetos, larvas, sujidades, materiais estranhos e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 10 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega			
62	SAL REFINADO **Descrição do objeto:** cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado de antiumectante e iodo, com teor igual ou superior a 15mg até o limite máximo de 45 mg de iodo/Kg de produto. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** pacotes de polietileno transparente com volume de 01 kg. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	Kg	6.410	R$ 3,39
63	TRIGO PARA QUIBE **Descrição do objeto:** obtido através do grão de trigo integral selecionado, quebrado e torrado. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cor, odor e sabor característicos. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária**: saco de polietileno atóxico de 500g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	860	R$ 14,28
64	UVA PASSA BRANCA **Descrição do objeto:** uva passa branca, sem semente, desidratada, inteiras. Isenta de açúcares adicionados e de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cor, sabor e odor característicos. Isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Textura macia. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária**: sachês com capacidade de 100g a 200g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	1.000	R$ 40,39

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

65	**VINAGRE DE ÁLCOOL** **Descrição do objeto:** vinagre de álcool (fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável, submetido a processo que comprovadamente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cor característica, aroma acético, sabor ácido. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** Embalagem plástica contendo 900 ml. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Un	4.510	R$ 5,99
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$ 1.357.088,65**	

LOTE 4 - FILÉ DE TILÁPIA

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
66	**FILÉ DE TILÁPIA** **Descrição do Objeto:** Filé de tilápia sem espinhas (corte “V”), sem pele, de primeira qualidade, limpo e congelado individualmente. Após o descongelamento, o produto não deverá apresentar perda superior a 12% do peso líquido, conforme Instrução Normativa n° 21 de 31/05/2017. **Características sensoriais (organolépticas):** cor, odor, textura, aspecto, sabor, viscosidade característicos, sem espinhas. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de aditivos e matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. **Embalagem Primária:** saco de polietileno de 01 Kg. **Data de fabricação:** até 30 dias antes da entrega. **Prazo de Validade**: mínimo de 10 meses após a entrega.	Kg	**6.100**	R$ 58,73
	VALOR TOTAL DO LOTE		**R$ 358.253,00**	

LOTE 5 - PÃO FRANCÊS

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
67	**PÃO FRANCÊS** **Descrição do objeto:** o produto deve ser fresco, macio, fabricado no dia da entrega, com peso unitário mínimo de 60g, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, conservantes, corantes ou aromatizantes. **Características sensoriais (organolépticas)**: deverá apresentar características próprias do produto, sem estar amassado, embatumado, queimado, seco, quebradiço ou com sinais de deterioração, sujidades, bolores ou matérias estranhas.	**Kg**	**6.600**	**R$ 14,46**

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra e própria para alimentos, contendo identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, fabricante, lote, peso, data de fabricação e validade. **Data de fabricação:** fabricado no dia da entrega. **Data de validade:** validade de 24 (vinte e quatro) horas, contado a partir da data de fabricação. **O produto deve ser entregue até às 8h40 min. nas escolas.**			
	VALOR TOTAL DO LOTE		**R$ 95.436,00**	

LOTE 6 - PÃO DE QUEIJO

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
68	**PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO** **Descrição do objeto:** Produto não fermentado, cru, modulado em porções de aproximadamente 15g e congelado, obtido pela mistura de fécula de mandioca (polvilho doce e/ou polvilho azedo), queijo, óleo vegetal, manteiga ou margarina, ovos, leite e/ou soro do leite e sal e/ou outros ingredientes alimentícios que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Isento de glúten, não poderá conter aditivos alimentares tais como corante artificial, aromatizante artificial, conservante artificial, realçador de sabor, acidulantes, edulcorante e gordura trans. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** pães de queijo do tipo coquetel modulado em unidades de aproximadamente 15g, de formato arredondado e uniformes, e congelados de forma individualizada. O produto não poderá apresentar cristais de gelo ou aspecto de descongelamento, sabor rançoso ou fermentado. Cor, odor e sabor característicos. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** sacos de polietileno com 400g de peso líquido. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	**5.000**	R$ 32,11
	VALOR TOTAL DO LOTE		**R$ 160.550,00**	

LOTE 7 – ESTIMATIVA DE FÓRMULA INFANTIL

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
69	**FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA**	Lata	600	R$ 39,33

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

	Descrição do objeto: Fórmula Infantil de partida em pó à base de proteínas lácteas, adicionadas de prebióticos (10% FOS E 90% GOS), ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa – LCPUFAS (DHA E ARA) e nucleotídeos. Contendo no mínimo 1 mg de ferro em 100kcal da fórmula pronta para consumo. Fórmula destinada ao atendimento de lactentes sadios do nascimento até os 6 meses de vida. Deve atender a legislação atual. **Características sensoriais (organolépticas):** Aparência, textura, cor, odor e sabor próprio. Deve atender a Instrução Normativa n° 60 e RDC n°331 de 23/12/2019 que define os padrões microbiológicos para alimentos. **Embalagem primária:** acondicionada em latas de 400g. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega			
70	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO** **Descrição do objeto:** Fórmula Infantil de seguimento em pó à base de proteínas lácteas, adicionadas de prebióticos (10% FOS E 90% GOS), ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa – LCPUFAS (DHA E ARA) e nucleotídeos. Contendo no mínimo 1,5 mg de ferro em 100kcal da fórmula pronta para consumo. Fórmula destinada ao atendimento de lactentes sadios maiores de 6 meses de vida até 1 ano. Deve atender a legislação atual. **Características sensoriais (organolépticas):** Aparência, textura, cor, odor e sabor próprio. Deve atender a Instrução Normativa n° 60 e RDC n°331 de 23/12/2019 que define os padrões microbiológicos para alimentos. **Embalagem primária:** acondicionada em latas de 400g. **Prazo de validade:** mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Lata	2.300	R$ 44,52
VALOR TOTAL DO LOTE			**R$ 125.994,00**	

7. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Considerando-se a aplicação do princípio do parcelamento, e as particularidades do inciso I e II do parágrafo 3º do Art. 40º da Lei 14.133/2021, entende-se que para o referido objeto, a licitação por lote é mais satisfatória para a administração pública. Ressalta-se que ao agregar quantitativos de recursos dentro de lotes, evidentemente compatíveis com suas características e condições de mercado, é auferido maiores vantagens nos preços defronte à compra segmentada, pois há um montante maior de produtos a serem adquiridos e redução de custos indiretos provenientes da unificação do transporte de mercadorias, ocasionando ganho de economia de escala para a Administração. Além disso, considera-se presumida inconveniência de a Administração possuir inúmeros fornecedores e contratos decorrentes da licitação a serem gerenciados, com maior probabilidade da ocorrência de transtornos referentes a entregas separadas, descontínuas e não sincronizadas, que prejudicam o cumprimento dos cardápios escolares propostos. A ausência ou atraso na entrega de um ou mais ingrediente do cardápio acarreta em um efeito em cascata, promovendo o uso de outros alimentos em substituição ao não recebido, a falta precoce de outros itens usados a mais, descumprimento do

Assinado por 2 pessoas: CARA YORIE DE OLIVEIRA ICHIMURA, LUCIANA SEGATO ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

cardápio, desequilíbrio nutricional, descumprimento da legislação do PNAE, entre outros inconvenientes. Tais justificativas corroboram o interesse público pautado nos princípios da proporcionalidade, economicidade, discricionariedade e eficiência.

É de rigor, no entanto, que se aglutinem produtos assemelhados, de modo que se resguardem a isonomia e a competitividade desejada. Bem por isso, deve a Administração cuidar para que se agrupam produtos de mesma natureza, recomendando-se, portanto, a aquisição nos respectivos lotes:

LOTE 1 – Hortifrutigranjeiros
LOTE 2 – Leite Integral UHT
LOTE 3 - Gêneros Não Perecíveis
LOTE 4 - Filé de Tilápia
LOTE 5 - Pão francês
LOTE 6 - Pão de queijo
LOTE 7 - Fórmula Infantil

8. DEMONSTRAÇÃO PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A respectiva contratação está prevista no plano de contratações e aquisições de 2027 e na Lei Orçamentária Anual.

9. DEMONSTRATIVO RESULTADOS PRETENDIDOS

Almeja-se alcançar com esta contratação a aquisição de gêneros alimentícios que atendam os requisitos técnicos/específicos solicitados, desde a economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos financeiros da administração pública. Por fim, objetiva-se atender os alunos quanto ao seu direito à alimentação escolar, com quantidade e qualidade suficiente e condizente com as suas necessidades alimentares, considerando as determinações contidas na legislação do PNAE bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Os contratos deverão ser fiscalizados por um ou mais fiscais de contrato de acordo com o previsto no Art. 117° da Lei n° 14.133 de 01 de abril de 2021, formalmente cientificados da indicação e respectivas atribuições, conforme Decreto municipal n°11.210/2023. Recomendamos que os contratos tenham a fiscalização técnica, a fiscalização administrativa e fiscalização setorial cujas atribuições estão previstas do art. 20° ao art. 24° do Decreto municipal n° 11.210/2023. Caso esses fiscais detectem falhas no cumprimento do contrato, seja de cunho administrativo tais como entregas fora do prazo, quantidade divergente do solicitado entre outros, ou quanto a qualidade dos produtos entregues, os mesmos reportarão via plataforma digital web – sistema 1 doc ou outra plataforma que vier substituí-la para o (s) fiscal (is) técnico (s) do contrato para que as medidas cabíveis sejam encaminhadas.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO ZBIAS SCHNEINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO
ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Os resíduos provenientes de seu uso classificam-se como orgânicos e reciclados, tendo o município coleta periódica e destinação de ambos os resíduos. Deste modo, entende-se não haver risco ambiental.

Luciana Segato
Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
PREGÃO ELETRÔNICO		**FORNECEDOR**	
DATA ENTREGA		**CNPJ**	

Item -			
LOTE	**Previsto/Homologado**	**Amostra**	**Foto**
Descrição/Ingredientes			
Marca			
Peso líquido			
Rendimento/% gordura/Perda descongelamento			
Embalagem			
Validade			
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)			
Documentação/Atendimento higiênico sanitário			
PARECER			

RELAÇÃO DE UNIDADES

N. E. I.	ENDEREÇO	BAIRRO
Anjo da Guarda	R. Dom Diniz, 350	Vila Real
Ariribá	R. Maracanã, 198	Nações

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

Bom Sucesso	R. Mª Joaquina Corrêa, 307	Barra
Brilho do Sol	Lap Rodesindo Pavan, 3929	Estaleiro
Carrossel	R. Grécia, 205	Nações
Criança Esperança	R. Isaías Serrão, s/nº	Nova Esperança
Cristo Luz	5ª Avenida, 137	Vila Real
Estaleirinho	R. Higinio João Pio s/nº	Estaleirinho
Dona Maria Francisca Siqueira	R. Borges Siqueira, 221	Nova Esperança
Iate Clube	R. Dom Rodrigo, s/nº	Iate Clube
Meu 1º Passo	R. Síria, 756	Nações
Novo Tempo	R. Pernambuco, 500	Estados
Nova Geração	R. Angelina, s/n. Anexo ao CAIC	Municípios
Odácia Tereza Damazio	R. Jardim Da Saudade, s/nº	Barra
Pão e Mel	R. Dom Abelardo, 598	Vila Real
Pequeno Mundo	R. Juvêncio De Silva, 301	Nova Esperança
Pequeno Navegador	R. Dom Fradique, 100	Iate Clube
Pioneiros*	R. Miguel Mate, 586	Pioneiros
Recanto dos Passarinhos	R. Paquistão, 360	Nações
Rio das Ostras	R. Pedro Pinto Felipe, nº232	São Judas Tadeu
Santa Clara	5ª Avenida, 585	Municípios
Santa Inês	R. Angelina, s/n (anexo ao CAIC)	Municípios
São Judas Tadeu	R. Maria Mansoto, 70	São Judas Tadeu
Sementes do Amanhã	R. Angelina, 595	Municípios
Sonho de Criança	R. Itália, 1001	Nações
Taquaras	R. Linha de Acesso as Praias	Taquaras
Vovô Alécio	Av. dos Tucanos, nº 290	Ariribá

C.E.M.	**ENDEREÇO**	**BAIRRO**
Alfredo Domingos Da Silva	Av. Hermógenes de Assis Feijó, s/nº- Esq. Maria Mansoto	São Judas Tadeu
Professor Antônio Lúcio	R. Itália, nº 977	Nações
Ariribá	Av. Dos Tucanos, nº 450	Ariribá
CAIC Airton Senna Da Silva	R. Angelina, s/nº	Municípios
Vereador Santa	R. 2.450, nº 420	Centro
Dona Lili	R. Firmino Teixeira CRuz, n° 219	Barra
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro
Prof. Armando César Ghislandi	R. Dom Diniz, nº 450	Vila Real
Giovânia de Almeida	R. Higino João Pio, s/nº	Estaleirinho
Jardim Iate Clube	R. D. Henrique, nº 903	Jardim Iate Clube
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Presidente Médici	R. Paraguai, nº 1005	Nações
Nova Esperança	R. José Alves Cabral, Esq. José Onorato da Silva	Nova Esperança
Taquaras	Linha de Acesso às Praias Rodesindo Pavan, nº 1048	Taquaras
Tomaz Francisco Garcia	R. Biguaçú, n° 841	Municípios
APAE (entidade filantrópica)	R. 1926, n° 1260	Centro

CEJA	**ENDEREÇO**	***BAIRRO***
CEJA Deputado Doutel de Andrade	Rua 3020, nº160	Centro

AEE	***ENDEREÇO***	***BAIRRO***
Polo de Altas Habilidades	Rua 2.400, 730 esquina com 2350	Centro

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC

ESTADO DE SANTA CATARINA

PROJETO OFICINAS	ENDEREÇO	BAIRRO
CEAC – Sede Canelinha/ Angelina	Rua Canelinha, n° 139	Municípios
CEAC – Polo Barra	Rua Antônio Domingos da Silva, 147 sala 02 e 04	Barra
CEAC - NENP	Avenida Atlântica, entre a rua 3700 e 3800.	Centro
CEAC - Surf	Avenida Atlântica, frente a rua 1101	Centro
CEAC - Ambiarte	Parque Municipal Raimundo Gonzalez Malta, Alameda Delfim Peixoto Gonzalez Filho	Municípios
CEAC – Polo patinação	Rua Dom Abelardo, n°400 (ginásio)	Vila Real

Assinado por 4 pessoas: SARA YURI DE OLIVEIRA NISHIMURA, LUCIANA SEGATO, ZELIA SCHLINDWEIN ZANELLA e MURILO RENATO FERMINO DIAS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/896D-DD5E-2468-60DC e informe o código 896D-DD5E-2468-60DC